



Руководство по эксплуатации
SelfCookingCenter® whiteefficiency



Уважаемый клиент,

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

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

Разумеется, SelfCookingCenter® whiteefficiency предоставляет Вам также многообразные возможности идеального пароконвектомата. В режиме программирования несколькими движениями руки Вы можете создавать собственные программы приготовления.

Мы предоставляем двухгодичную гарантию начиная с даты первой установки аппарата. Гарантия действует только в том случае, если гарантийный талон оформлен правильно и полностью. Гарантия не распространяется на повреждения стекла, на лампы накаливания и материал уплотнения, а также на дефекты, обусловленные ошибками при монтаже, эксплуатации, техобслуживании, ремонте и очистке от накипи. Желаем Вам получить удовольствие от работы с SelfCookingCenter® whiteefficiency.

**Ваша
RATIONAL AG**

Вы можете связаться с нашей технической сервисной службой 7 дней в неделю:
Германия 08191 327333 **Австрия** 0043 (0)662 832799 **Швейцария** +41 71 7279092

С любыми вопросами по эксплуатации обращайтесь в RATIONAL ChefLine:
Германия 08191 327300 **Австрия** 0043 (0)662 832799 **Швейцария** +41 71 7279092

empty	empty
empty	empty
empty	empty
empty	empty



Содержание

Объяснение пиктограмм	5
Первичный пуск в эксплуатацию	6
Указания по технике безопасности	8
Ответственность	11
Уход, контроль, техобслуживание и ремонт	13
Функциональные элементы	16
Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes	18
Работа с термозондом	22
Работа с ручным душем	24
Общие указания по управлению	25
Общие указания	25
Справка	27
Объяснение пиктограмм	27
Обзор рабочих режимов	28
Дисплей после включения	28
3 различных рабочих режима	29
Режим SelfCooking Control ®	30
Объяснение пиктограмм	30
Сообщения и запросы в текущем процессе	31
Опции по завершении обработки	31
Кнопка информации	32
Режим программирования	33
Отображение символов	35
Piktogramm Erklärung	36
Напоминание о необходимости выполнить очистку	38
Запуск очистки	39
Ступени очистки	43



Содержание

Прервать CleanJet ® +care	44
Технические работы	45
Замена воздушного фильтра	45
Замена уплотнения дверцы	46
Замена галогенной лампы	46
Сообщения о неисправностях	47
Прежде чем позвонить в сервисную службу	51
Декларация о соответствии нормам ЕС для электрических аппаратов	54
Декларация о соответствии нормам ЕС для газовых аппаратов	55
ClubRATIONAL	56



Объяснение пиктограмм



Опасность!

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



Предупреждение!

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



Осторожно!

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



Агрессивные вещества



Опасность пожара!



Опасность ожога!



Внимание:

Несоблюдение указаний может привести к причинению материального ущерба.



Советы и рекомендации по эксплуатации на каждый день.



Первичный пуск в эксплуатацию

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

- Перед самотестированием удалите из аппарата все упаковочные материалы, проверьте правильность установки направляющих и заслонки воздухопровода.
- Подключение аппарата должно выполняться в соответствии с указаниями по установке.
- В аппараты 6x1/1, 10x1/1, 6x2/1 и 10x2/1 уложите посередине между направляющими плоскую гашроёмкость дном вверх.
- В аппараты 20x1/1 и 20x2/1 GN уложите на раму с направляющими две гашроёмкости. По одной плоской гашроёмкости дном вверх посередине перед верхним и нижним колесом вентилятора.
- Подробные указания см. на дисплее и в руководстве по установке.


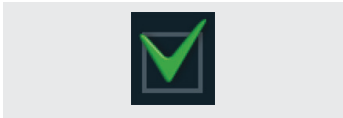


Опасность пожара!

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



Открывать дверцу рабочей камеры во время самотестирования запрещается. Открытие дверцы приводит к остановке самотестирования. Выключите аппарат, чтобы запустить самотестирование снова. Предварительно охладите нагретый аппарат. Если самотестирование было прервано, на следующий день система снова предложит запустить самотестирование.

empty	empty	empty
1		Следуйте инструкциям на дисплее. Нажмите кнопку, чтобы запустить самотестирование.
2		Выберите вариант подключения к водопроводу (обычная или умягчённая вода).



Первичный пуск в эксплуатацию

empty	empty	empty
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 измерение отработанных газов!



Указания по технике безопасности

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

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

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



Предупреждение!

Проверка перед ежедневным включением и эксплуатацией

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



Предупреждение!

Ошибки при установке, сервисном и техническом обслуживании или при очистке, а также изменения в аппарате могут привести к повреждениям, травмам или смерти. Внимательно прочитайте руководство оператора, прежде чем приступить к эксплуатации аппарата.

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

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

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

При повреждении стекла незамедлительно замените стекло целиком.



Указания по технике безопасности



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 выпускные 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 «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!

Ответственность

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



Указания по технике безопасности и ответственность



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 «CareControl».



Предупреждение!

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

- 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.
- 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.
- Разрешается использовать только средства очистки, изготовленные производителем аппарата. Использование чистящих средств других производителей может привести к повреждениям и к прекращению гарантии.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства.
- Ежедневная очистка уплотнения рабочей камеры неабразивным моющим средством увеличивает срок службы.



Предупреждение!

Техническое обслуживание фильтра приточного воздуха. Аппарат самостоятельно определяет, когда воздушный фильтр загрязнён. Когда воздушный фильтр загрязнён, выводится сервисное сообщение о необходимости его замены. 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 заменён 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.



Уход, контроль, техобслуживание и ремонт

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



Уход, контроль, техобслуживание и ремонт

Контроль, техобслуживание и ремонт



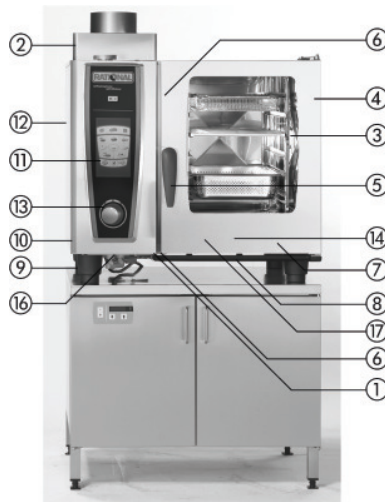
Опасность – высокое напряжение!

- 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.

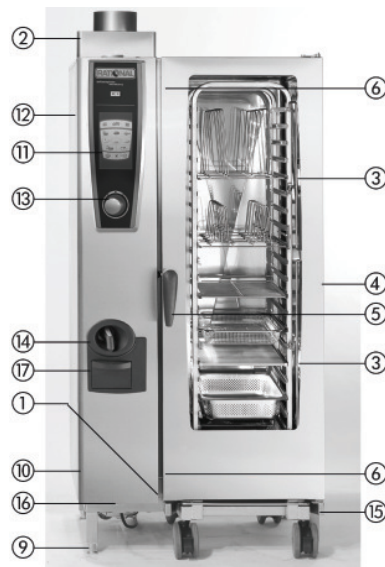
Info

Функциональные элементы

- ① **Номер аппарата**
(виден только тогда, когда дверца открыта)
- ② **Предохранительное устройство контроля за потоком газа** (опция)
(только для газовых аппаратов)
- ③ **Подсветка рабочей камеры**
- ④ **Двойная стеклянная дверца**
- ⑤ **Дверная ручка**
Настольные аппараты: дверная ручка с функцией захлопывания, открывается одной рукой
Напольные аппараты:
Einhandbedienung
- ⑥ **Entriegelung zum Öffnen der Doppelglasscheibe** (innen)
- ⑦ **Integrierte und selbstleerende Türtropfwanne** (innen)
- ⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem Anschluss an den Abfluss**
- ⑨ **Gerätefüße** (höhenverstellbar)
- ⑩ **Typenschild**
(enthält wichtige Daten wie Leistungsaufnahme, Gasart, Spannung, Phasenzahl und Frequenz sowie Gerätetyp, Geräte-Nummer (siehe Kapitel Gerätetyp- und Softwareidentifikation) und Optionsnummer)
- ⑪ **Bedienblende**
- ⑫ **Abdeckung des Elektroinstallationsraumes**
- ⑬ **Zentrales Einstellrad**
- ⑭ **Handbrause** (mit Rückholautomatik)
- ⑮ **Einfahrhilfe** (Standgeräte)
- ⑯ **Luftfilter Tischgerät** (Zuluft Installationsraum)
- ⑰ **Luftfilter Standgerät** (Zuluft Installationsraum, Geräterückseite)
- ⑱ **Schublade/Klappe für Care-Tabs**



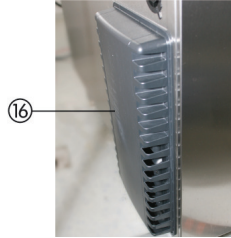
Tischgerät auf Unterschrank US IV



Standgerät



Функциональные элементы



Standgerät Rückwand



Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

- Vermeiden Sie Hitzequellen (z. B. Grillplatten, Fritteusen, etc.) in der Nähe des Gerätes.
- 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, система нагрева и колесо вентилятора автоматически выключаются. Активируется встроенный тормоз колеса вентилятора, колесо вентилятора некоторое время вращается по инерции.
- Если аппарат находится во включённом состоянии более 20 минут и Вы не выбрали режим работы или не запустили CleanJet® +care, автоматически включается функция энергосбережения, и на дисплее отображается только текущее время.
- Если во время работы аппарату не даются дальнейшие команды, интенсивность индикации автоматически снижается на два уровня. Через 10 минут яркость дисплея снижается в первый раз, ещё через 10 – во второй. Как только Вы прикасаетесь к дисплею или открываете дверцу рабочей камеры, индикация снова приобретает обычную интенсивность.
- 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 настольных 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

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)



Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

20 x 2/1 GN

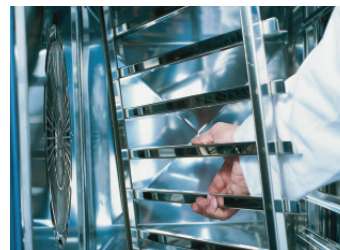
180 кг (каждый уровень загрузки – не
более 30 кг)



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

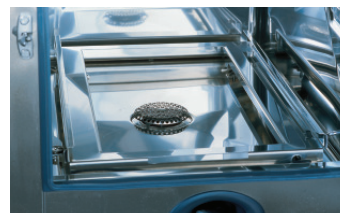
Настольные аппараты с навесными рамами (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- 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





Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

надёжно зафиксированы на транспортировочной тележке.



Указания по эксплуатации аппарата

Работа с термозондом



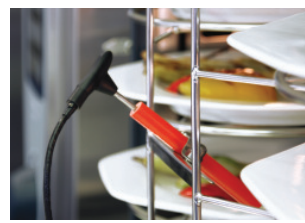
*Осторожно!
Термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство для него могут быть горячими – опасность ожога!*



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



Указания по эксплуатации аппарата



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



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



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



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



Указания по эксплуатации аппарата

Работа с ручным душем

- 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



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.



«Неисправность газовой горелки» Нажмите «СБРОС ГАЗ» – новый



Назад/прервать



Общие указания по управлению

Сообщение исчезнет
после залива воды.

процесс зажигания. Если
сообщение загорается
снова, сообщите в
сервисную службу!



Общие указания по управлению

Справка

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

Объяснение пиктограмм



Запуск справки



Открытие меню выбора и выбор руководства



Переход на следующую страницу



Переход на страницу назад



Открытие предыдущего раздела



Выход из режима справки



Следующий раздел / дополнительная информация



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

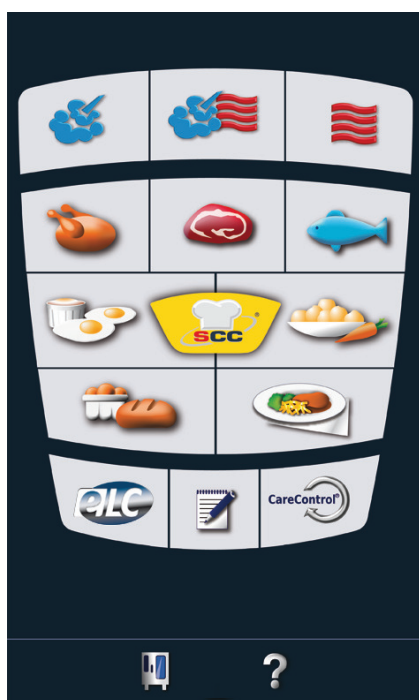


Обзор рабочих режимов

Дисплей после включения



Включение / выключение



MySCC



Функция справки



CareControl

Режим пароконвектомата



Пар



Горячий воздух



Комбинация пара и горячего воздуха

Режим SelfCooking Control



Мясо



Птица



Рыба



Гарниры



Яичные блюда / десерт



Выпечка



Finishing®

Прочие функции



Режим Efficient LevelControl®



Режим программирования

Info Обзор рабочих режимов

3 различных рабочих режима

Режим SelfCooking Control



Сразу после включения или при нажатии кнопки "Home" аппарат начинает работать в режиме **SelfCooking Control®**. Описание см. в разделе SelfCooking Control®.

Режим пароконвектомата



При нажатии кнопки "Пар", "Комбинация" или "Горячий воздух" аппарат переходит в режим **пароконвектомата**. Описание см. в разделе «Режим пароконвектомата».

Режим программирования



При нажатии кнопки "Programm" аппарат включается в **режим программирования**. Описание см. в разделе «Режим программирования».



Режим SelfCooking Control®

Система SelfCooking Control® определяет размер продукта и объём загрузки. Время приготовления, температура и микроклимат в рабочей камере корректируются в процессе работы. Оставшееся до окончания приготовления время отображается на дисплее.

Примеры и полезные советы приведены в руководстве по эксплуатации.

Объяснение пиктограмм



Скорость обработки



Температура внутри продукта/
степень готовности



Дельта-Т



Температура внутри продукта/
степень готовности



Время приготовления



Температура внутри продукта/
степень готовности



Подрумянивание



Температура внутри продукта/
степень готовности



Толщина продукта



Степень готовности



Объём расстойки



Размер продукта



Микроклимат в рабочей камере



Температура жарки



Подача пара



С корочкой



Скорость циркуляции воздуха



Запекание



Режим SelfCooking Control®



Степень готовности полуфабриката



Выпечка на пару

Сообщения и запросы в текущем процессе



Индикация прогрева



Нарезка



Индикация Cool Down



Добавить воду



Прерывание запроса

Опции по завершении обработки



Выдерживание температуры



Изменить положение термозонда



Разогрев до температуры подачи



Далее с функцией времени



С корочкой



Загрузка новой партии



Режим SelfCooking Control®

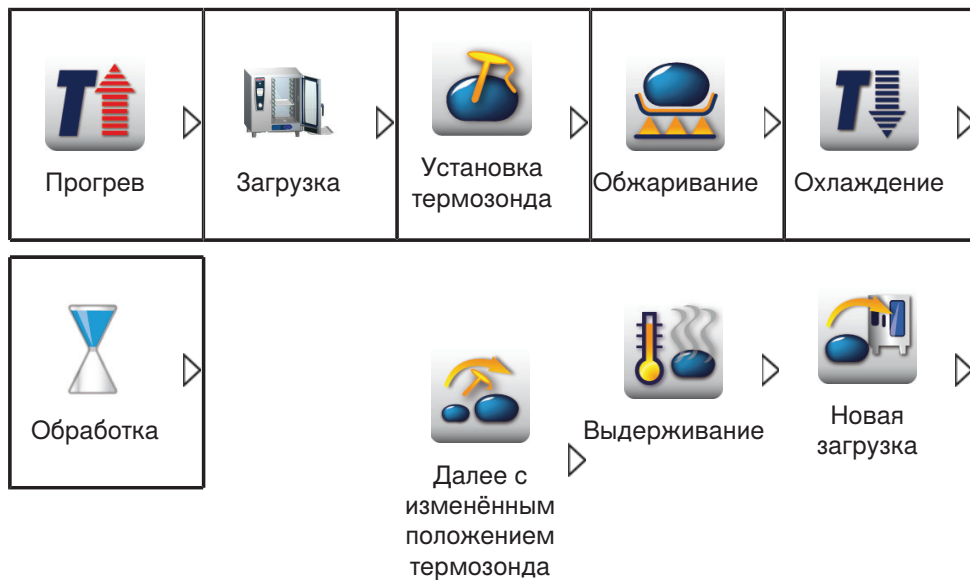
Кнопка информации

По нажатию кнопки информации в любое время отображается количество этапов текущего процесса приготовления и доступные дополнительные опции после обработки.



Отображение последовательности операций обработки

Ниже приведён пример последовательности операций обработки в режиме "Жарение":





Режим программирования

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



Нажмите кнопку для перехода в режим программирования.



Выбрать программу



Окно выбора – запустить программу



Окно выбора – показать информацию о программе

Объяснение пиктограмм



Новая программа



Копировать программу



Удалить программу



Изменить программу



Отображение символов



Отражение в виде списка



Загрузка на карту памяти USB /
выгрузка с карты памяти USB



Открыть MyDisplay



Режим программирования



Окно выбора при нажатой кнопке "Info"

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



Изображение продукта для программы



Примечания к программе



Изображение аксессуара для программы



Можно выбрать дополнительные атрибуты



Привязка к группе (например, завтрак)



Пиктограмма указывает рабочий режим сохранённой программы, например, комбинация пара и горячего воздуха. Для процессов приготовления SelfCooking Control® и EPS отображаются другие пиктограммы.



Режим программирования

Отображение символов

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



Перейдите в режим отображения символов.



Для перемещения в этом режиме нажимайте кнопку со стрелкой или воспользуйтесь регулятором



Измените порядок отображения, например, измените количество символов на странице с 20 на 16.



При следующем обращении применяется тот режим, который использовался последним.

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.

3 manuelle Betriebsarten



Dampf



Heißluft



Kombination aus Dampf und Heißluft

Piktogramm Erklärung



Prozentgenaue Einstellung der Feuchtigkeit des Garraumklimas



Einstellung der Garraumtemperatur



Einstellung der Garzeit



Einstellung der Kerntemperatur



Vorheizen



Dauerbetrieb



Beschwaden



MySCC



Carecontrol

Режим пароконвектомата



Hilfefunktion



Luftgeschwindigkeit



Aufrufen der Programmier-
Funktion



Cool Down



Zurück/Abbruch



Durch Drücken der Garraumtemperatur-Taste können die aktuellen Gardaten abgefragt werden, wie Ist-Garraumklima und Ist-Garraumtemperatur.



Напоминание о необходимости выполнить очистку

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



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



Рекомендуемая ступень очистки помечена цветом.

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



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



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



- 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. Используйте для этого неабразивное чистящее средство.



CareControl

empty	empty	empty
1		Нажмите кнопку.
2	Рабочая камера слишком горячая	Сообщение «Рабочая камера слишком горячая» появляется в том случае, если температура рабочей камеры выше 75°C. Активируйте функцию «Cool Down» (см. раздел «Cool Down»).
4	лёгкая	Выберите ступень очистки, например, "лёгкая".
5	Открыть дверцу	Откройте дверцу рабочей камеры, выньте ёмкости и противни (решётки из нержавеющей стали, CombiFry® и решётки для птицы Superspike можно оставить в рабочей камере).
6		Предупреждение! <i>Прикасаться к очищающим таблеткам и таблеткам Sage разрешается только в защитных перчатках – опасность химического ожога!</i>
7		Выньте из упаковки указанное количество таблеток и положите их в углубление заслонки воздухопровода в рабочей камере. См. илл. ниже.
8		Выньте из упаковки указанное количество упаковок таблеток Sage и положите их в ёмкость Care. См. илл. ниже.
9	Старт	Нажмите кнопку "Старт". Отобразится продолжительность очистки.



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!

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!



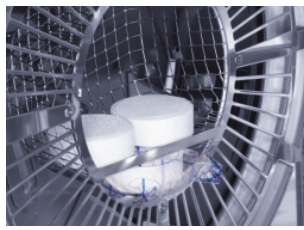
Настольные аппараты:
поместите в лоток указанное количество упаковок таблеток Care.



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**

empty	empty	empty
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 °С.	Очищающие таблетки и таблетки Care
экон.	Для лёгких загрязнений (до 200 °С), 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.

empty	empty	empty
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.



Технические работы

Замена 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. 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!





Технические работы

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.



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.

empty	empty	empty
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!

**Bild
fehlt****Сообщения о неисправностях**

empty	empty	empty
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 SelfCooking Control®	Работа в режимах SelfCooking Control® и работа с программами невозможна. Работа в режиме пароконвектомата возможна в ограниченном объеме. Свяжитесь с сервисной службой!
Сервис 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. - 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

**Bild
fehlt**

Сообщения о неисправностях

empty	empty	empty
		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 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	Возможности использования аппарата для приготовления пищи ограничены, свяжитесь с сервисной службой!

**Bild
fehlt**

Сообщения о неисправностях

empty	empty	empty
	изменении рабочего режима.	
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!
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!

**Bild
fehlt**

Прежде чем позвонить в сервисную службу

empty	empty	empty
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: <ul style="list-style-type: none">- По окончании производственного процесса всегда очищайте уплотнение дверцы влажной тканью.- При частом приготовлении продуктов гриль (значительное скопление жира) необходимо очищать уплотнение дверцы влажной тканью также и между рабочими циклами.- При длительной эксплуатации аппарата без продуктов не рекомендуется устанавливать температуру рабочей камеры выше 180 °C.
Во время эксплуатации аппарата в рабочей камере возникают шумы.	Заслонки воздухопровода, навесные рамы и т.д. неправильно закреплены.	Правильно закрепите заслонку воздухопровода и навесные рамы в рабочей камере.
Не функционирует подсветка рабочей камеры.	Галогенная лампа неисправна.	Замените лампу (см. руководство по эксплуатации, раздел «Технические работы»).
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

**Bild
fehlt**

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 вверху на вытяжной трубе аппарата образуется пена.	Слишком мягкая вода.	Свяжитесь с сервисной службой!
	Неправильно смонтирована водоотводящая труба.	Выполните монтаж системы водоотвода согласно требованиям руководства по подключению.

**Bild
fehlt****Прежде чем позвонить в сервисную службу**

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



Декларация о соответствии нормам ЕС для электрических аппаратов

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



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

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

Including Low Voltage Directive LVD **2006/95/EC**

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

Electro Magnetic Compatibility EMC **2004/108/EC**

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

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**

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



Landsberg, 01.12.2009

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances



Декларация о соответствии нормам ЕС для газовых аппаратов

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



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

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

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels **2009/142/EC** (EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006; EN 203-3:2009)
Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC (EN 60335-1:2002 + C1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2+C1:2006 +

A12:2006 + A1/C11:2007 + A13:2008; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008; EN 60335-2-102:2006 + A1:2009; EN 62233:2008)
Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC (EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997+A1:2001 +

A2:2008; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005)

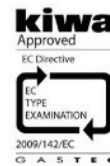
EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS **2002/95/EC**

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

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



Landsberg, 30.07.2010

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Rainer Ottinghaus
Product Architect Gas Appliances



ClubRATIONAL

Если Вы – активный пользователь SelfCookingCenter® , мы рады пригласить Вас на однодневный семинар Academy RATIONAL. На этом семинаре Вы в спокойной атмосфере узнаете, как оптимально и эффективно использовать SelfCooking Center® whiteefficiency на Вашей кухне. Узнать дату и место проведения семинара и получить личное приглашение Вы можете через Вашего дилера или непосредственно у нас по адресу: www.club-rational.com. Для Вас участие является бесплатным.

Зарегистрируйтесь сейчас и станьте членом!

Кроме того, члены ClubRATIONAL получают доступ к разнообразной информации, могут бесплатно загружать различные материалы и обмениваться опытом с коллегами или с шеф-поварами компании RATIONAL. Зарегистрируйтесь сегодня на www.club-rational.com. Членство в ClubRATIONAL также бесплатное.

Кратко о преимуществах членства в Club:

Бесплатное обновление ПО

Всегда новейшее программное обеспечение для SelfCooking Center® !

Рецепты – простым нажатием клавиши

Лучшие рецепты для Вашего SelfCooking Center® whiteefficiency!

Раздел "Загрузка"

Документация для всех серий аппаратов!

ChefLine, в том числе и по электронной почте

Компетентная помощь от повара повару!

ServiceInfo, в том числе и по электронной почте

Сервисная служба RATIONAL – всегда к вашим услугам!

Ежеквартальный информационный бюллетень

Вы всегда отлично информированы!

Ответы на часто задаваемые вопросы

То, что Вы всегда хотели узнать!

Зарегистрируйтесь сегодня!

www.club-rational.com

