

Руководство по эксплуатации VarioCooking Center®



RATIONAL®



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. Прежде чем приступить к работе с аппаратом, внимательно прочтите руководство по эксплуатации.

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 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.

Для того, чтобы Вы в полном объеме могли использовать возможности и преимущества Вашего VarioCooking Center®, мы рекомендуем Вам подробно изучить руководство по эксплуатации и всегда иметь 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!

Оглавление

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	19
Элементы управления и оснащения	20
Варка	21
Варка в корзинах	22
Приготовление под давлением	23
Жаркое	24
Обжаривание во фритюре	25
Фритирование в корзинах	26
Таймер, длительный режим работы, предварительный нагрев	27
Работа с температурным зондом	28
Режим программирования	
Элементы управления	29
Режим программирования VarioCooking Center®	30
Запуск, изменение программ	31
Стирание, копирование программ	31
Блокировка программирования	33
Функции	
Встроенная система заливки воды VarioDose™, керамическая плита VitroCeran	34
Клапан тигеля, подключение системы оптимизации энергопотребления	35
Протоколирование HACCP	36
Приготовление методом «Delta-T»	37
Обслуживание клиентов	
Линия ChefLine®, сервисная информация, функция „Typ” – идентификация аппарата и программного обеспечения	38
Импорт и экспорт программ	39
Память данных USB (USB-Stick)	40
Очистка	41

Оглавление

Примерные характеристики режимов приготовления блюд:

Супы	42
Основы для соусов, соусы	44
Блюда из яиц	46
Рыба, ракообразные	48
Блюда из картофеля	50
Овощи	52
Бобовые, крупы	54
Говядина, телятина	56
Свинина, ягнятина, баранина	58
Птица, дичь	60
Потроха, колбаса	62
Комплексные блюда	64
Десерты	66

Настройки аппарата

Реальное время, формат отображения времени	68
Дата, единица измерения температуры, язык, зуммер, контрастность дисплея	69
Функция помощи	70

Технические работы, выполняемые на месте

Аксессуары к аппарату	71
Сообщения о неисправностях	73



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 им мог в любой момент воспользоваться каждый, кто работает с аппаратом.

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.

Владелец оборудования обязан регулярно проводить инструктаж по технике безопасности для обслуживающего персонала. Во избежание несчастных случаев и повреждения аппарата мы рекомендуем владельцам оборудования проводить регулярное обучение 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.**



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 керамическую 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 «Обжаривание во фритюре»!**

- **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!**

Индикация на дисплее

Чтобы избежать перерасхода энергии, во время работы аппарата интенсивность индикации автоматически уменьшается, и происходит это в 2 этапа.

Через 10 минут интенсивность индикации уменьшается в первый раз. Еще через 10 минут интенсивность индикации уменьшается во второй раз. Как только Вы дотронетесь до дисплея или откроете крышку аппарата, интенсивность индикации снова автоматически увеличивается до нормального уровня.

Если Ваш аппарат остается включенным дольше 20 минут и при этом не активирован ни один режим, то автоматически включается устройство экономии энергии и на дисплее отображается только текущее время суток.

Загрузка / разгрузка

Отрывайте крышку аппарата осторожно – может произойти выброс горячего пара!

Используйте только оригинальные жаростойкие аксессуары, выпускаемые производителем аппарата.

Размер аппарата	Макс. масса загрузки
VarioCooking Center® 112	15 кг на каждый тигель
VarioCooking Center® 211	100 кг
VarioCooking Center® 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

После прерывания подачи питания Ваш VarioCooking Center® завершает процесс приготовления, активированный последним. Появляется текстовая индикация «Прерывание подачи тока»

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

Для использования ручного душа вытяните душевой шланг.

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“.
- Не применяйте чистящие средства, вызывающие истирание или царапающие поверхность.
- 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 проверок, работ по техобслуживанию и ремонту аппарат необходимо отключить от системы энергоснабжения.
- 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.

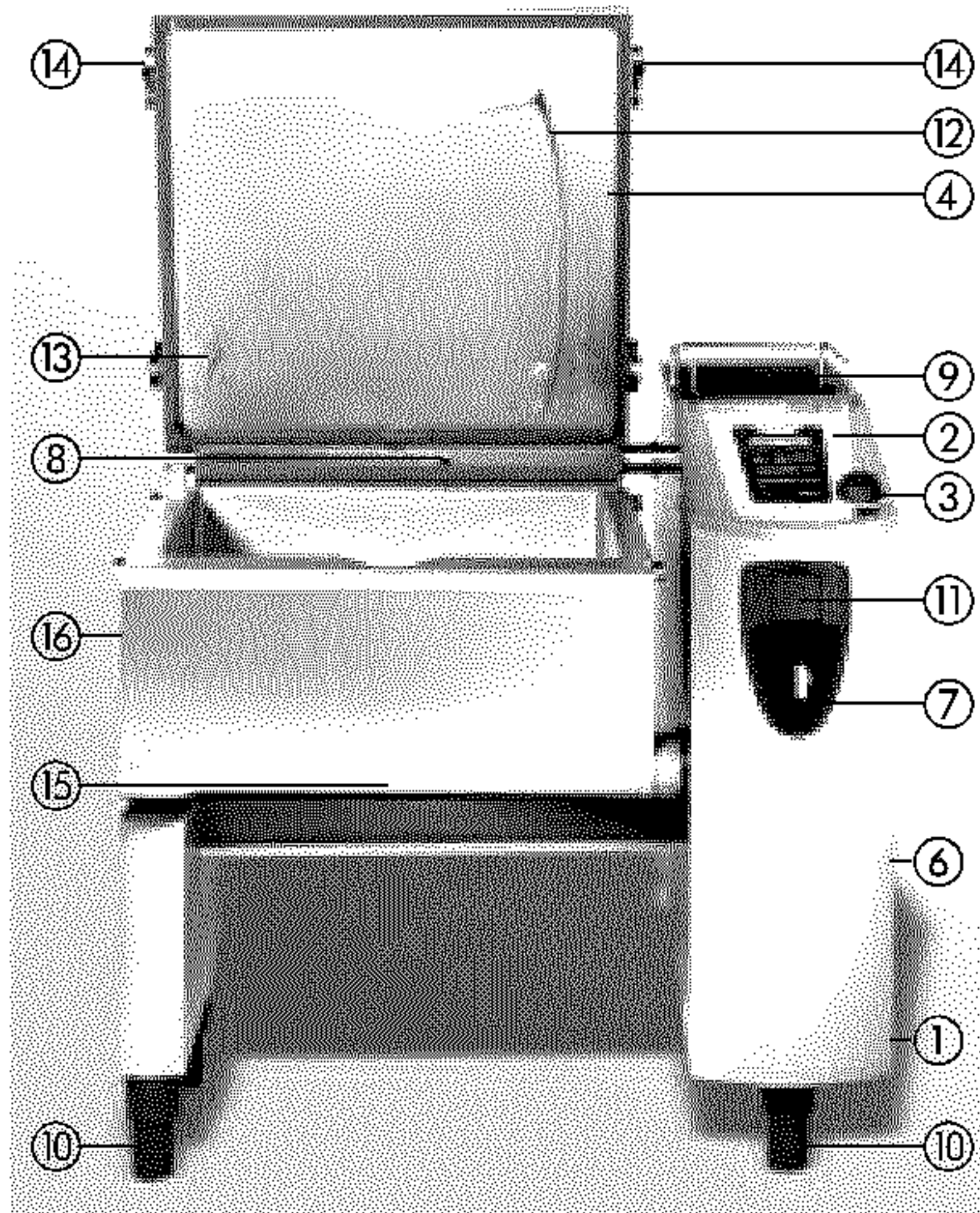


Внимание!

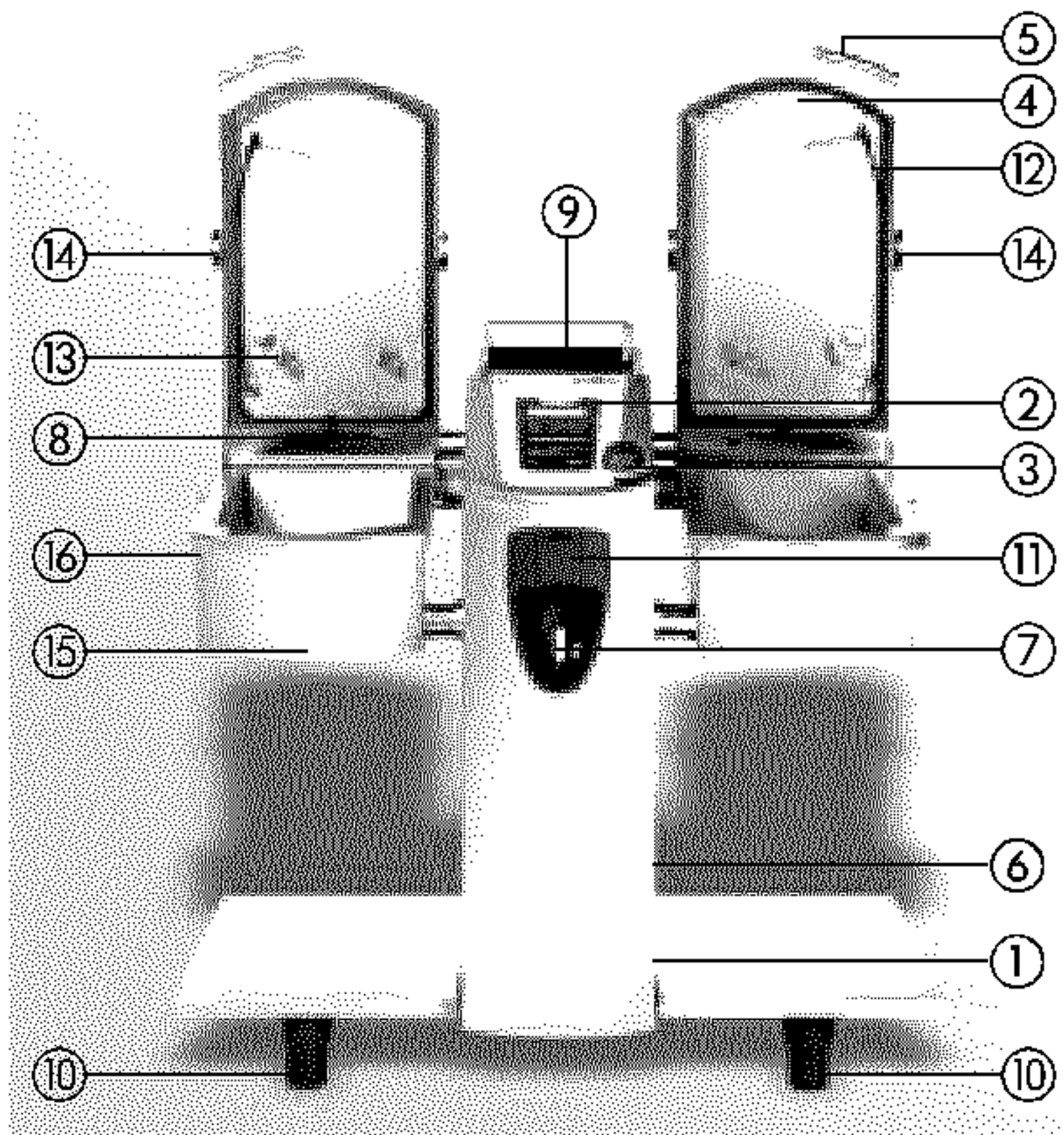
- **Прежде чем снять наружный кожух и начать работать с токопроводящими деталями, нужно отсоединить аппарат от электропроводки здания, отключив напряжение с созданием видимого разрыва цепи.**

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 сматывающим 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**



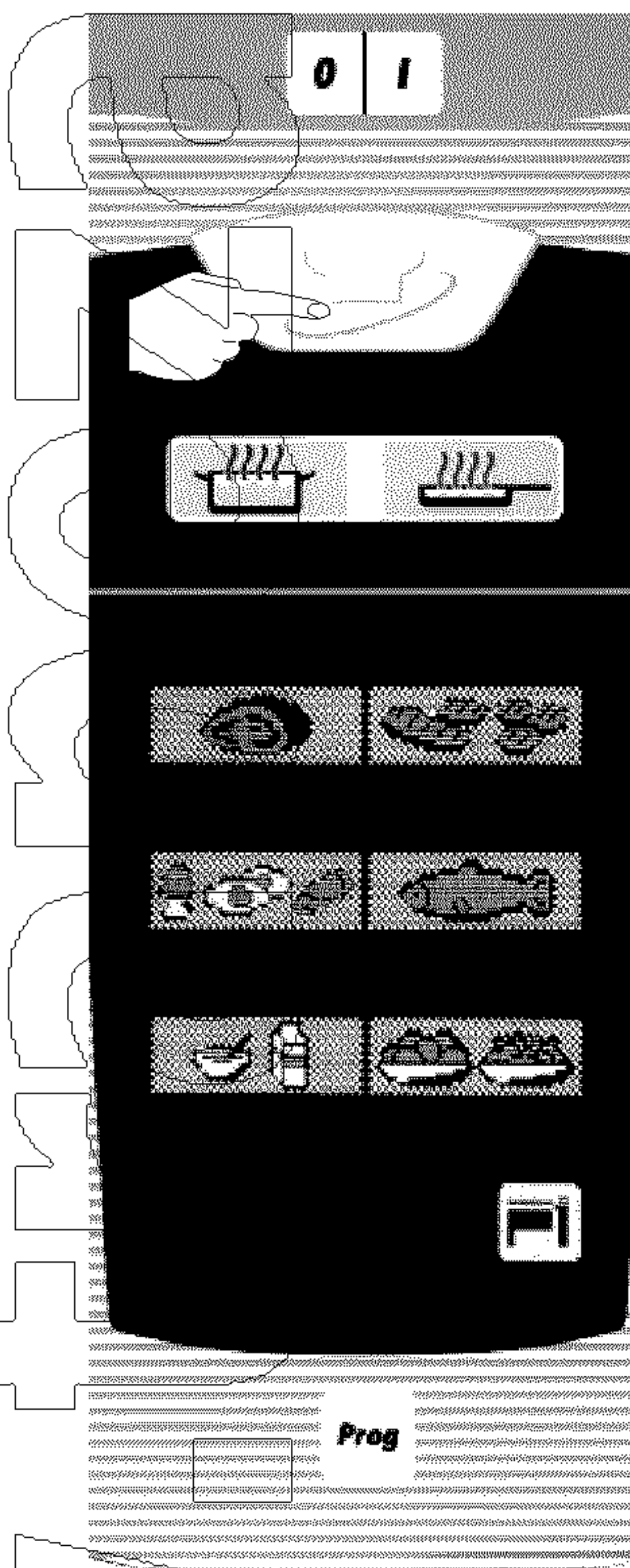
VarioCooking Center® 211, VarioCooking Center® 311 – идентично.



VarioCooking Center® 112

Общие указания по управлению

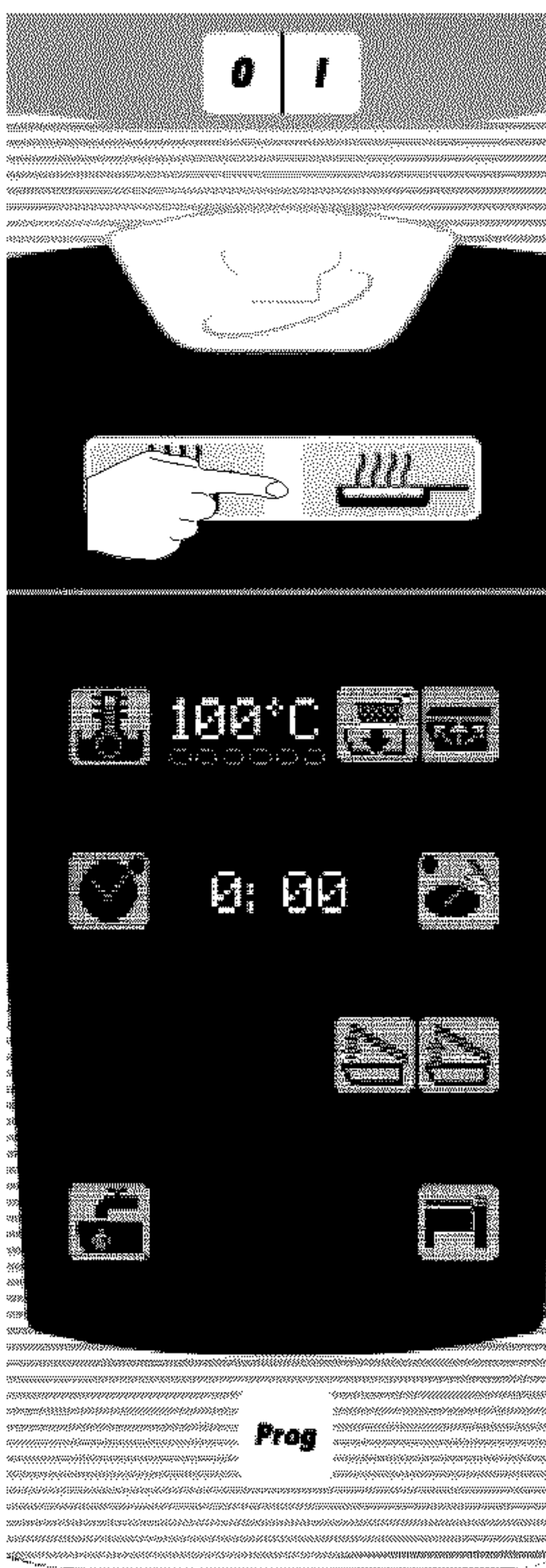
Режим VarioCooking Control®



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".

Режим программирования



При нажатии клавиши "Prog" аппарат переключается в **режим программирования**.

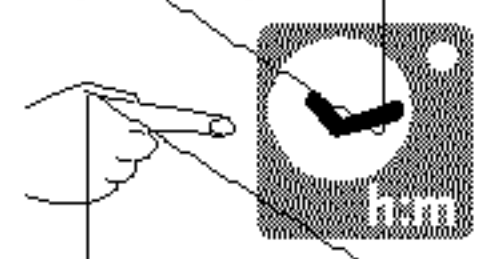
Описание - см. раздел "Режим программирования".

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.



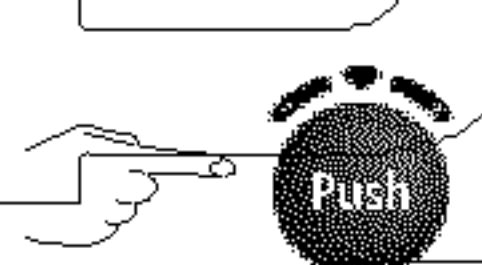
Пока клавиша мигает, Вы можете выполнить настройки с помощью центрального регулятора.

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.

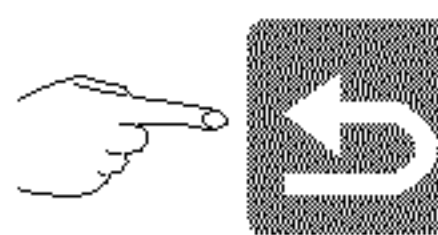


Функция Push

Ввод данных можно подтвердить, нажав на центральный регулятор.

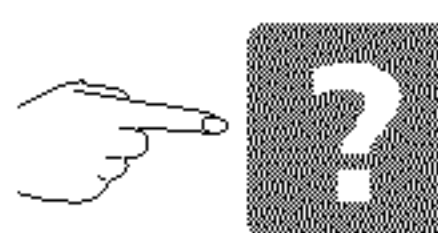
Все автоматические перемещения или, соответственно, заливка воды прерываются функцией Push.

Клавиша возврата



Чтобы завершить выбранную программу или перейти в следующий подуровень достаточно одного нажатия на клавишу.

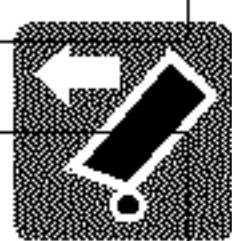
Функция помощи



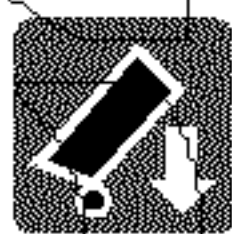
Здесь Вы найдете полезные советы, которые помогут Вам при ежедневном применении аппарата (см. также раздел "Функция помощи").

Указания по эксплуатации тигеля; емкость тигеля

Подъем и опускание тигеля

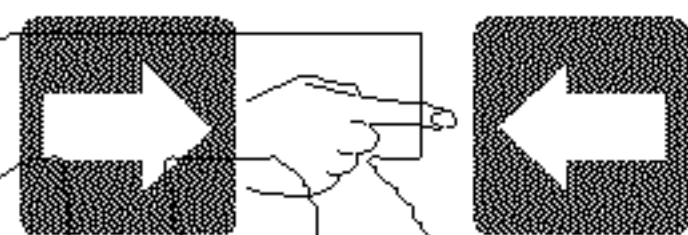


При нажатии и удерживании клавиши «Поднять» происходит выемка продукта из тигеля. Но это возможно только после того, как будет полностью открыта крышка и, при необходимости, удален подъемный кронштейн.



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.

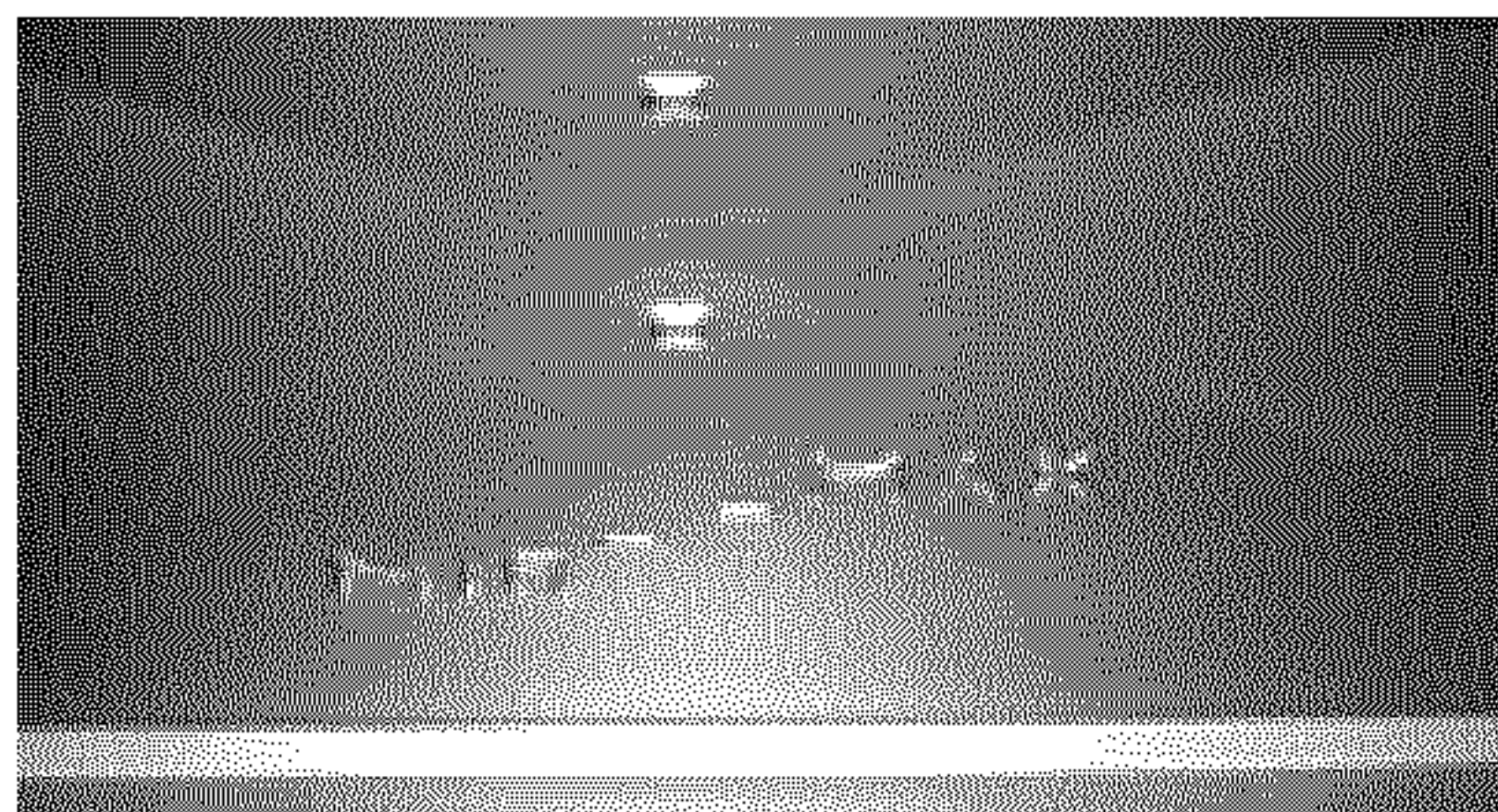
Если поле белое, то соответствующая сторона (здесь левая) не эксплуатируется.



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.



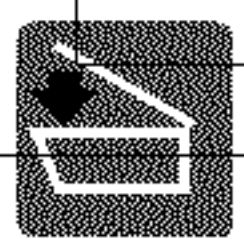
Контрольные значения указаны в литрах

VarioCooking Center®	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, в том числе для приготовления под давлением	14	100	150
Мин. уровень заполнения для приготовления под давлением (*свободная вода)	2	20	30

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

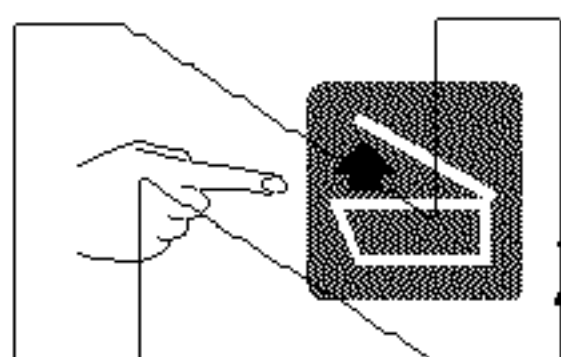
Указания по эксплуатации крышки тигеля

Подъем и опускание крышки



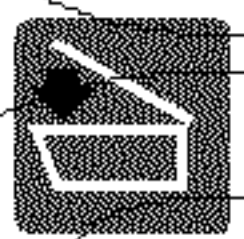
211/311

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



211/311

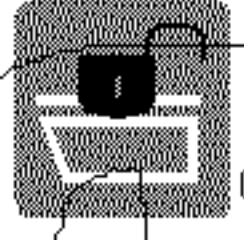
При нажатии клавиши «Поднять крышку» крышка открывается. Повторное нажатие клавиши «Поднять крышку» останавливает движение.



Крышку «Опустить» 211/311



Крышку «Заблокировать»



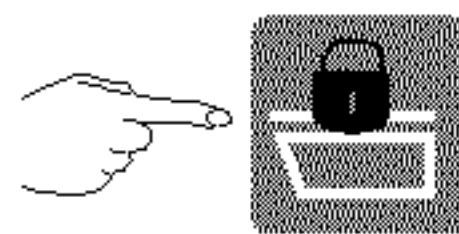
Крышку «Разблокировать»



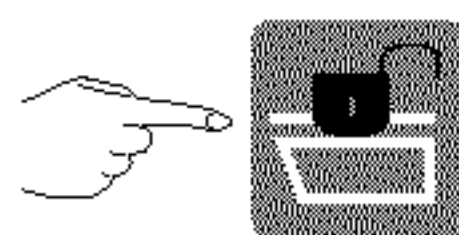
Крышку «Поднять» 211/311
когда крышка открыта

Блокировка и деблокировка крышки

При приготовлении продуктов под давлением крышка должна быть заблокирована.



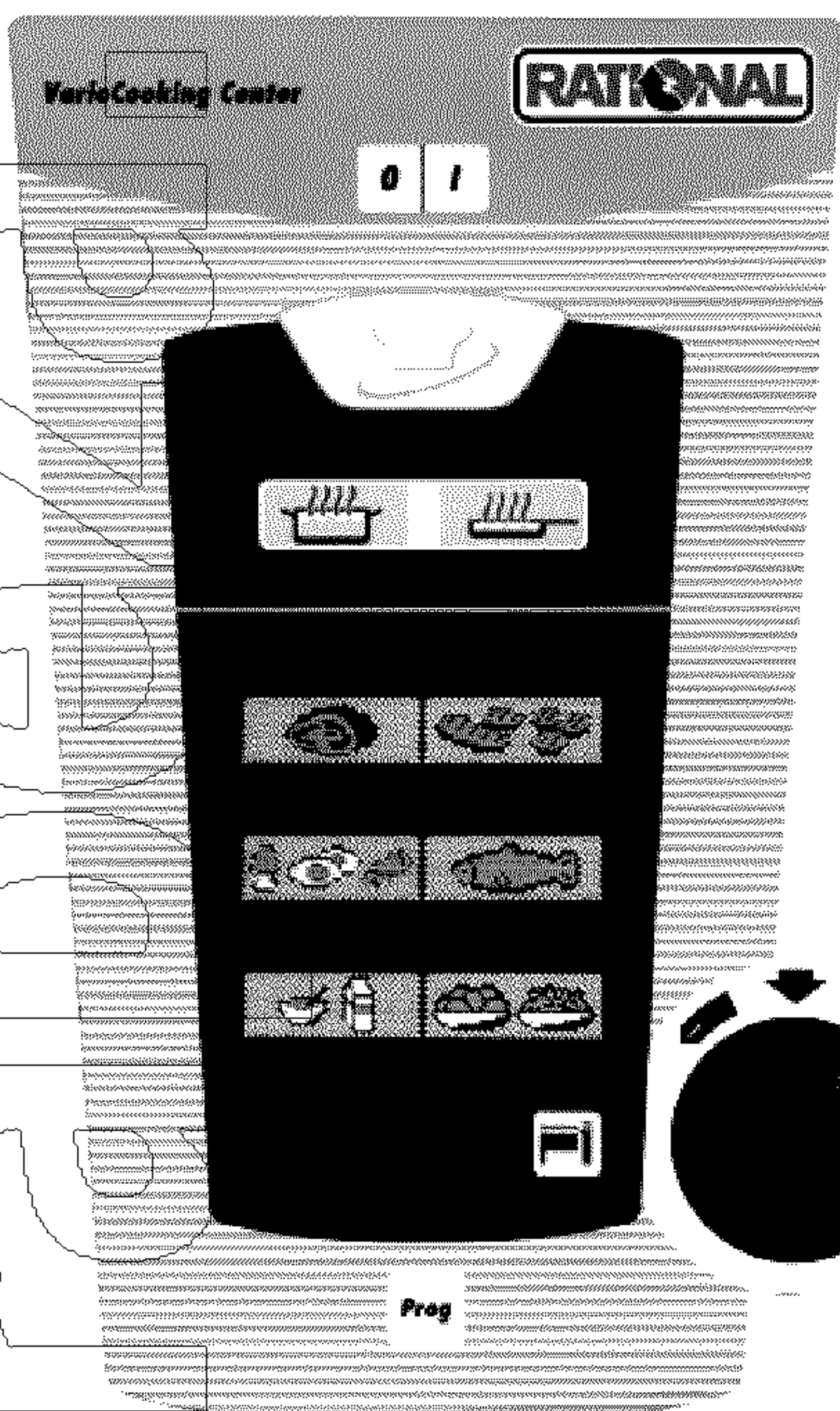
При нажатии и удерживании клавиши «Заблокировать крышку» крышка блокируется.



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

Режим VarioCooking Control®

Элементы управления и оснащения



0 | 1

Выключатель Вкл/Выкл



VarioCooking Control®

6 рабочих подрежимов:



Жаркое большой массы



Продукты быстрого обжаривания / поширивание



Яйца



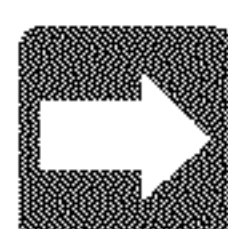
Рыба



Молочные продукты



Гарниры



Клавиша выбора тигеля (только 112)



или  функциональная клавиша



Клавиша режима программирования



Центральный регулятор

В 6 рабочих режимах системы VarioCooking Control® (жаркое большой массы, быстрое обжаривание / поширивание, рыба, гарниры, молочные продукты, яичные продукты) аппарат самостоятельно распознает размер продукта, объем загрузки и определяет требования, обусловленные данным продуктом. Время приготовления и температура корректируются во время работы с учетом заданных Вами конечных характеристик приготовления. Время, оставшееся до окончания приготовления блюда, отображается на дисплее.

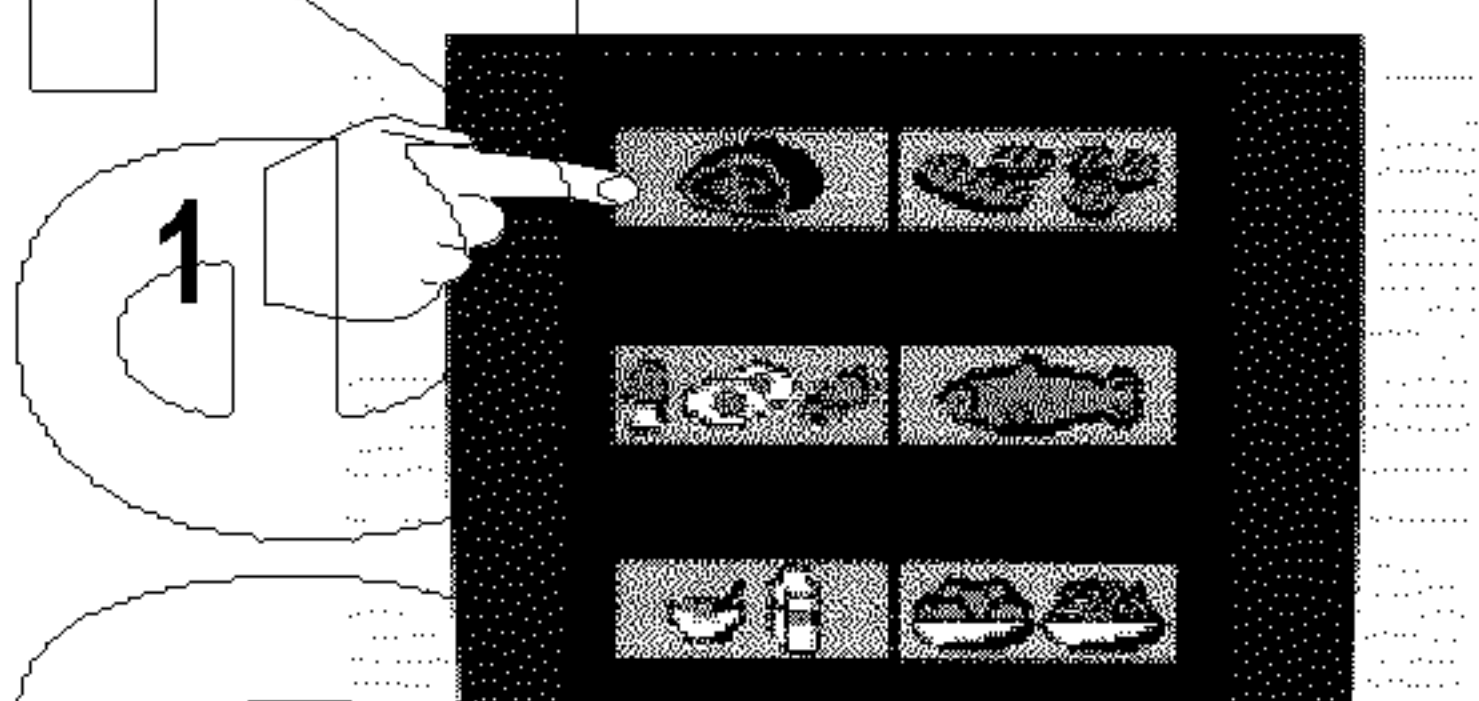
Примеры и полезные советы, как без труда приготовить Ваши блюда, Вы найдете в справочнике, раздел "Примерные характеристики режимов приготовления блюд".

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 клавиши в подсказках для пользователя можно при нажатии „перескочить“, то есть деактивировать.

Пример 1: Тушеное мясо

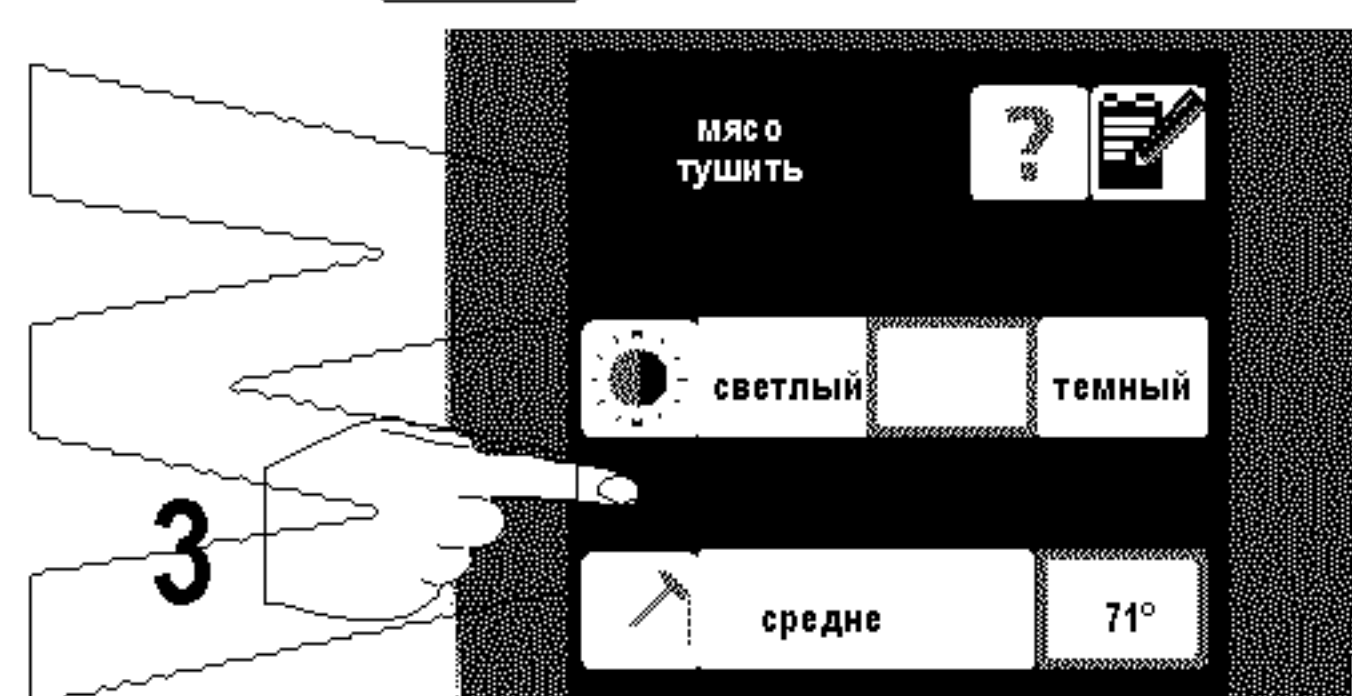


Выберите режим „Жаркое большой массы“



Выберите способ приготовления, например, «Мясо тушеное» – готово!

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:

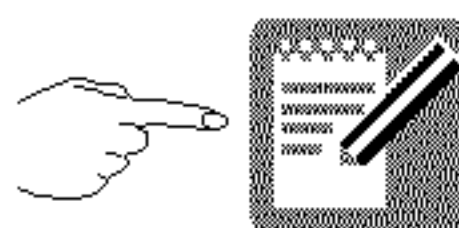
Обжаривание

Вы определяете конец фазы обжаривание, задав время добавления жидкости. Только тогда появится запрос на установку термозонда.



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

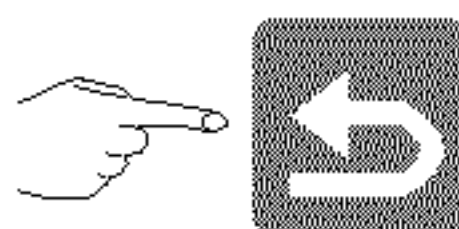
Указание:



Вы можете сохранить введенные Вами данные под индивидуальным именем (см. раздел „Программирование“).

По истечении времени приготовления попеременно отображается 0:00 и общее количество времени, потребовавшегося для приготовления.

Прерывание работы в режиме VarioCooking Control®

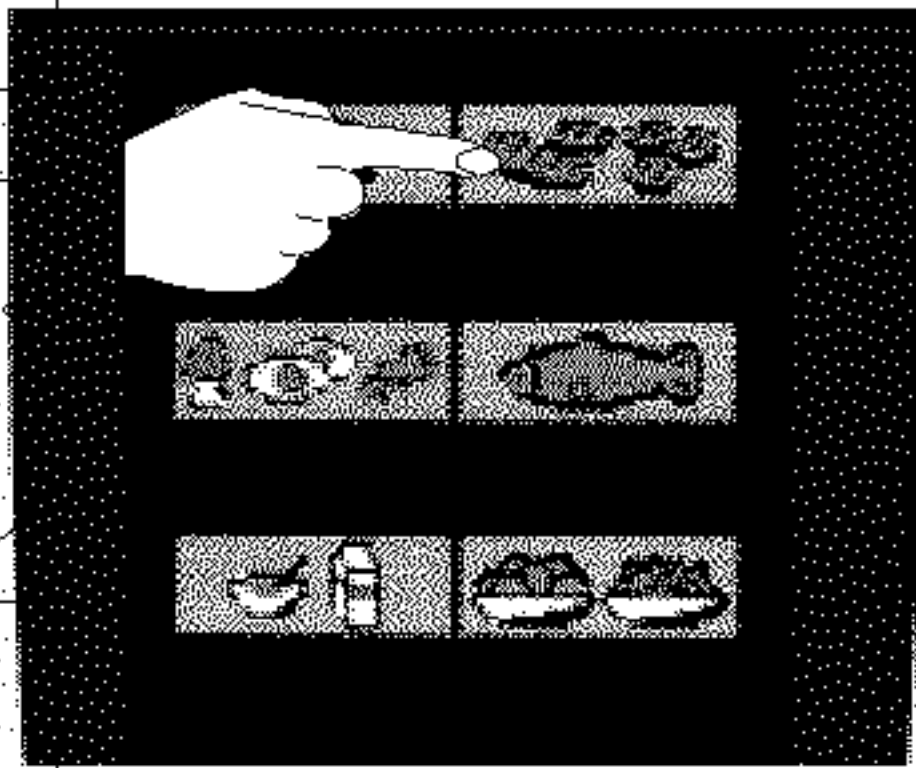


В то время, когда на дисплее отображается символ возврата, можно прервать процесс приготовления в режиме VarioCooking Control® или же нужно удерживать клавишу VarioCooking Control® в течение 4 сек. Процесс можно запустить заново только после полного опорожнения тигеля.

Режим VarioCooking Control® – Управление

Пример 2: Быстрое обжаривание

1



Выберите режим «Быстрое обжаривание»

2



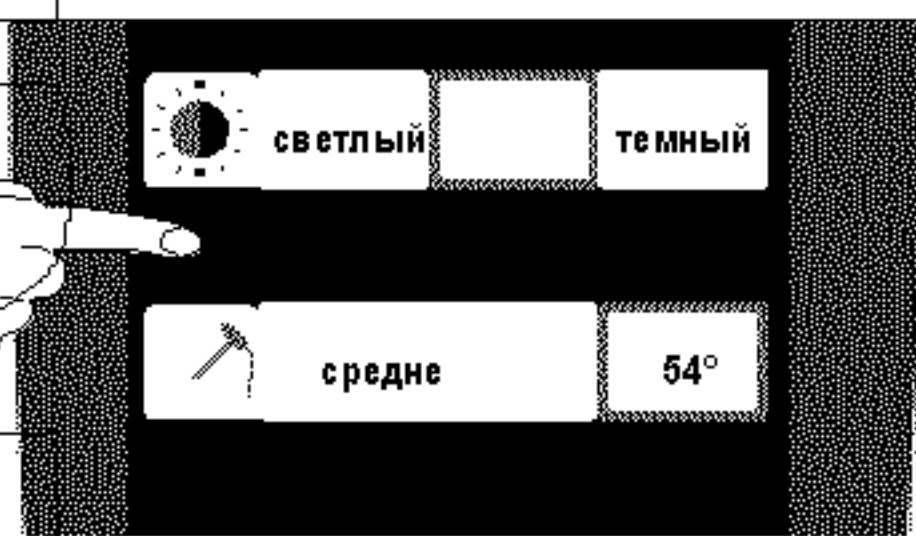
Выберите режим «Мясо натуральное»

3



Укажите толщину кусков мяса

4



Аппарат сразу же начинает работать по предварительно 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:



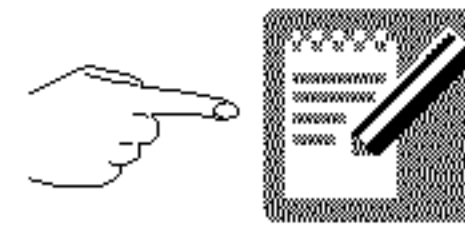
Обратите внимание на то, что термозонд должен быть установлен по этому запросу и клавиша должна быть нажата!

Затем на дисплее появится запрос на переворачивание продукта.



После переворачивания кусков мяса нужно нажать на клавишу!

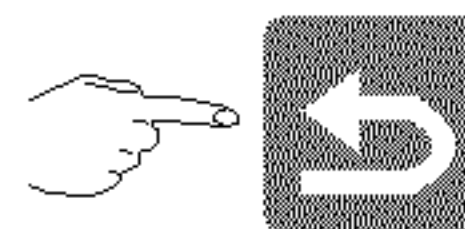
Указание:



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

По истечении времени приготовления попеременно отображается 0:00 и общее количество времени, потребовавшегося для приготовления.

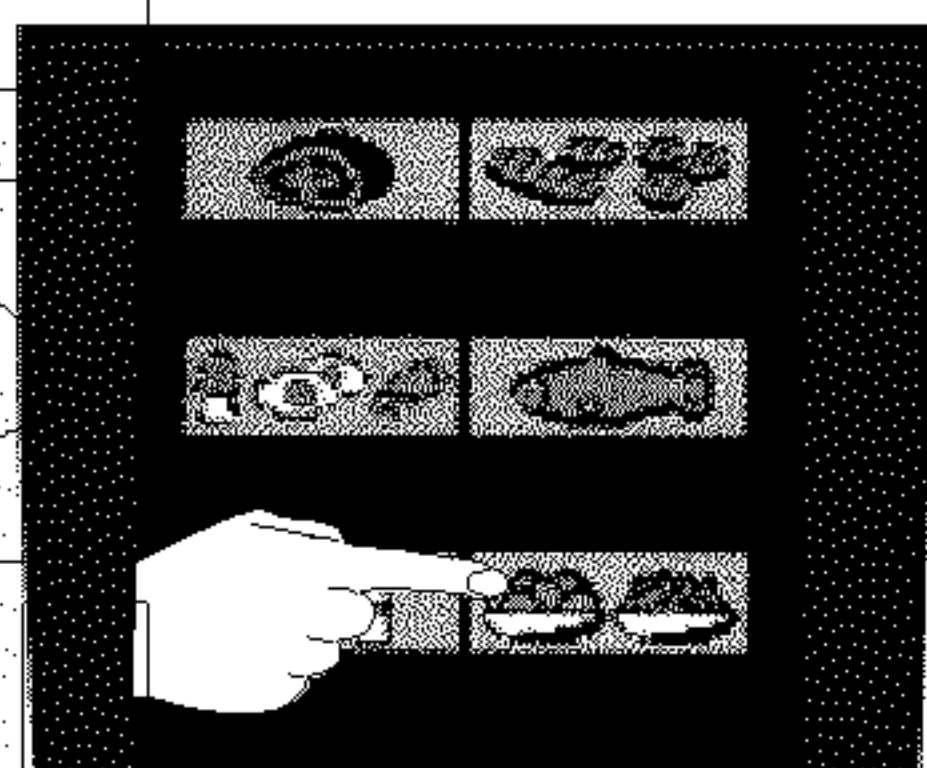
Прерывание работы в режиме VarioCooking Control®



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.

Режим VarioCooking Control® – Управление

Пример 3: Рис



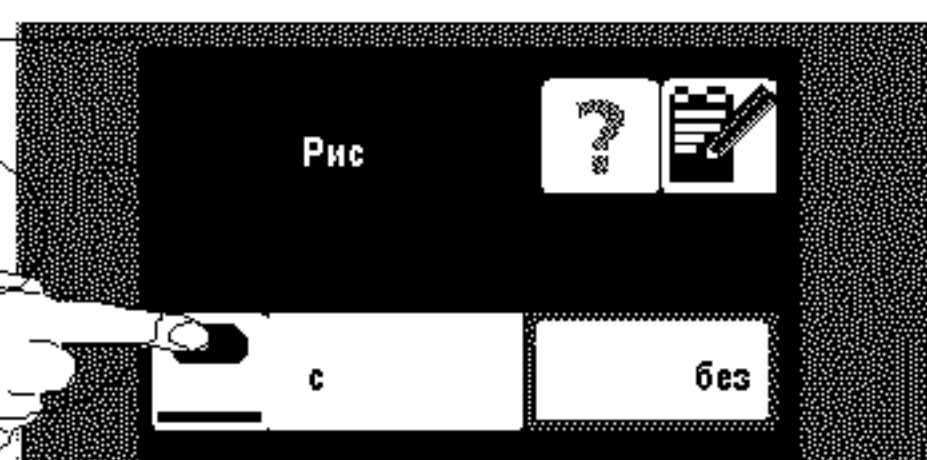
1

Выберите "Гарниры"



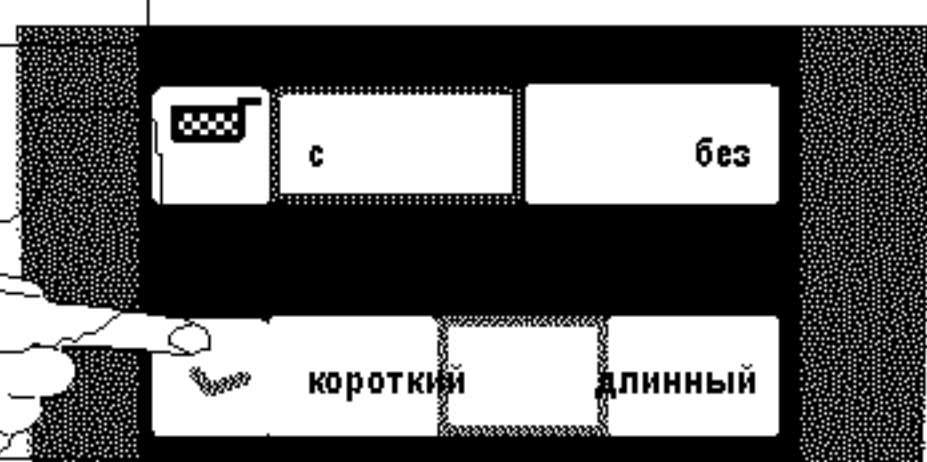
2

Выберите «Рис»



3

Выберите: с обжариванием или без



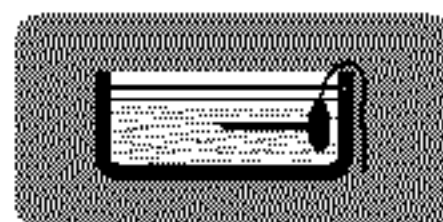
4

Вы можете по желанию работать с корзиной или без нее, или, соответственно, изменить продолжительность с „быстро“ на „долго“. Например, работа с корзиной.

Тигель автоматически заполняется водой в определенном, выверенном на заводе-производителе количестве.

Прогрев

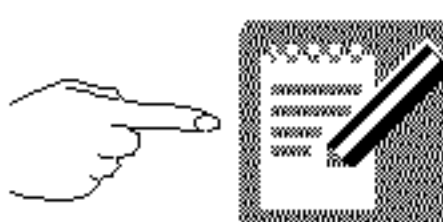
Загрузка



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!

Указание:



Вы можете сохранить введенные Вами данные под индивидуальным именем (см. раздел "Программирование").

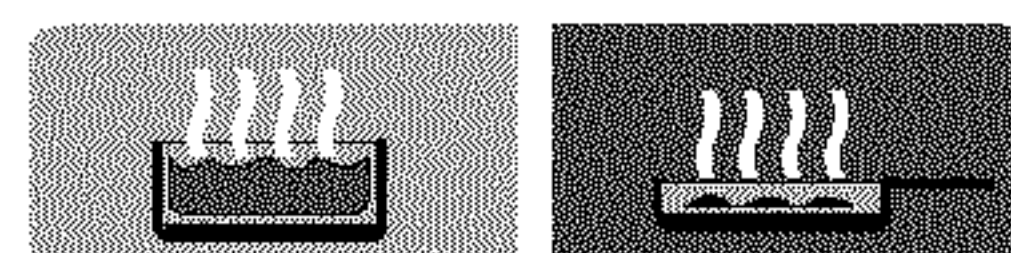
По истечении времени приготовления отображается общее количество времени, потребовавшегося для приготовления.

Прерывание работы в режиме VarioCooking Control®

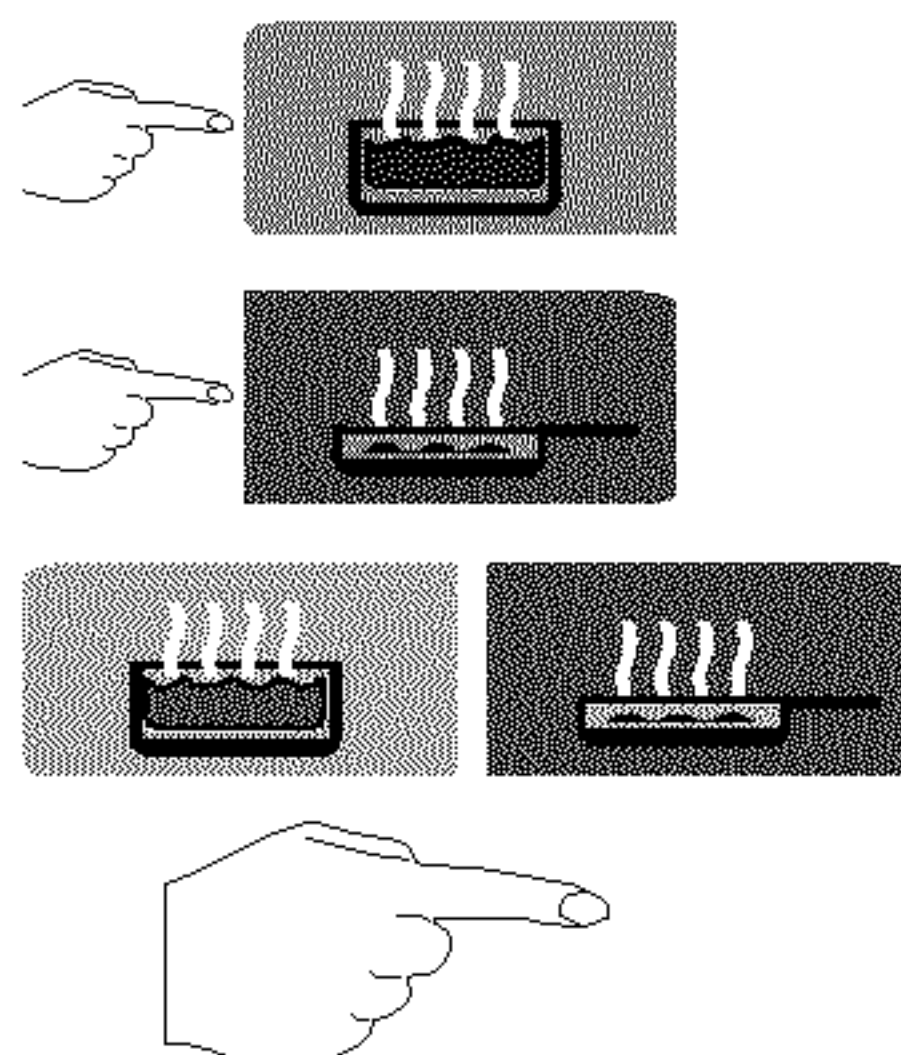


В то время, когда на дисплее отображается символ возврата, можно прервать процесс приготовления в режиме VarioCooking Control® или же нужно удерживать клавишу VarioCooking Control® в течение 4 сек. Процесс можно запустить заново только после полного опорожнения тигеля.

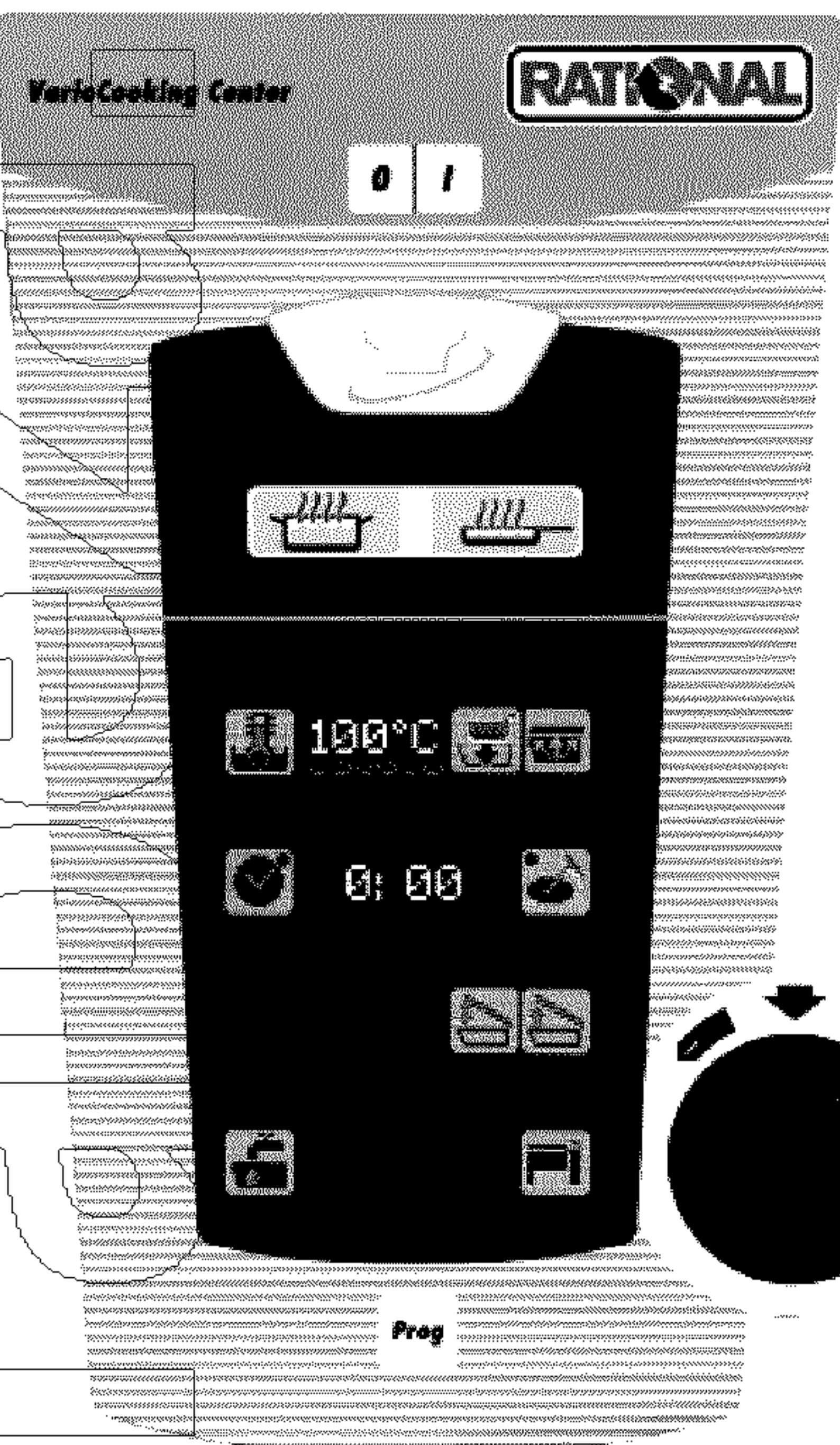
Ручной режим

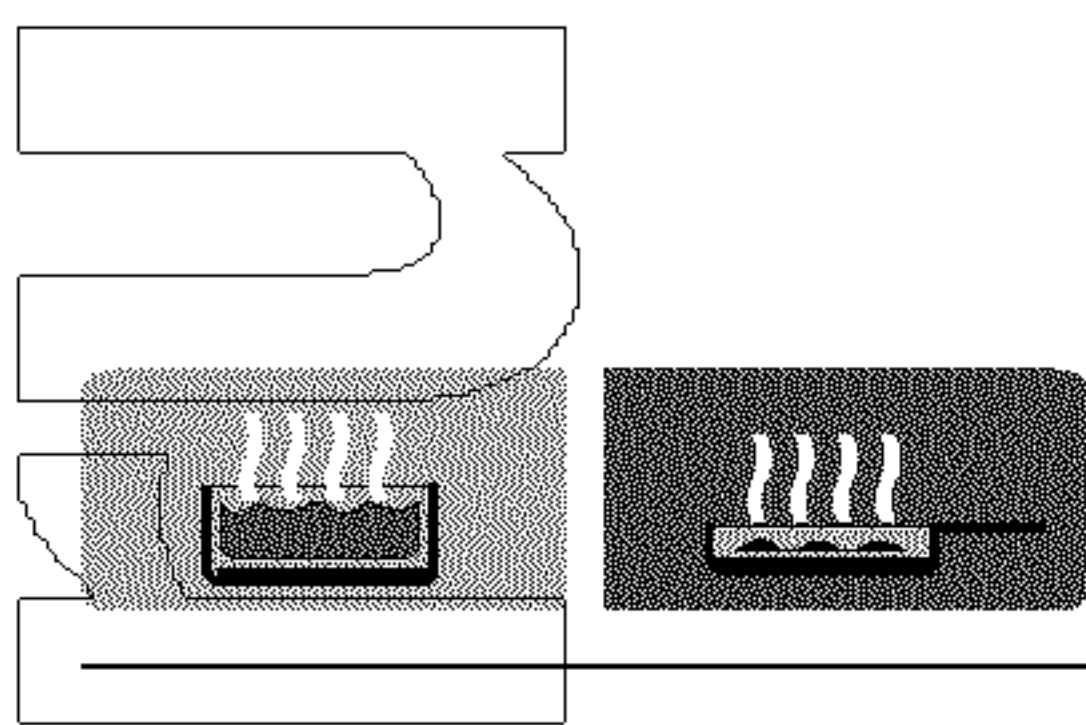


В **ручном режиме** Вам доступны все функции VarioCooking Center®:



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






Ручной режим Элементы управления и оснащения

0 | I 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)

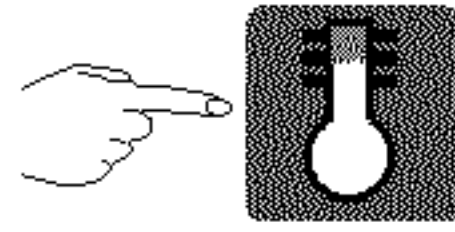
 Функциональная клавиша (112)

 Функциональная клавиша (211, 311)

 Клавиша режима программирования

 Центральный регулятор с функцией Push

Запрос текущих параметров
процесса приготовления



Удерживайте клавишу температуры (2 с.)

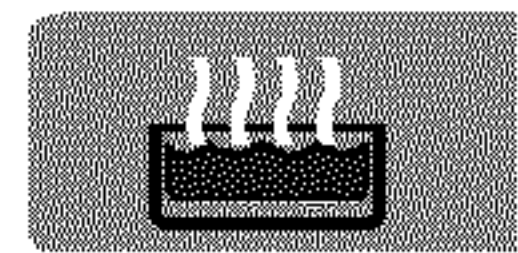
Отображаются следующие параметры:

- 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



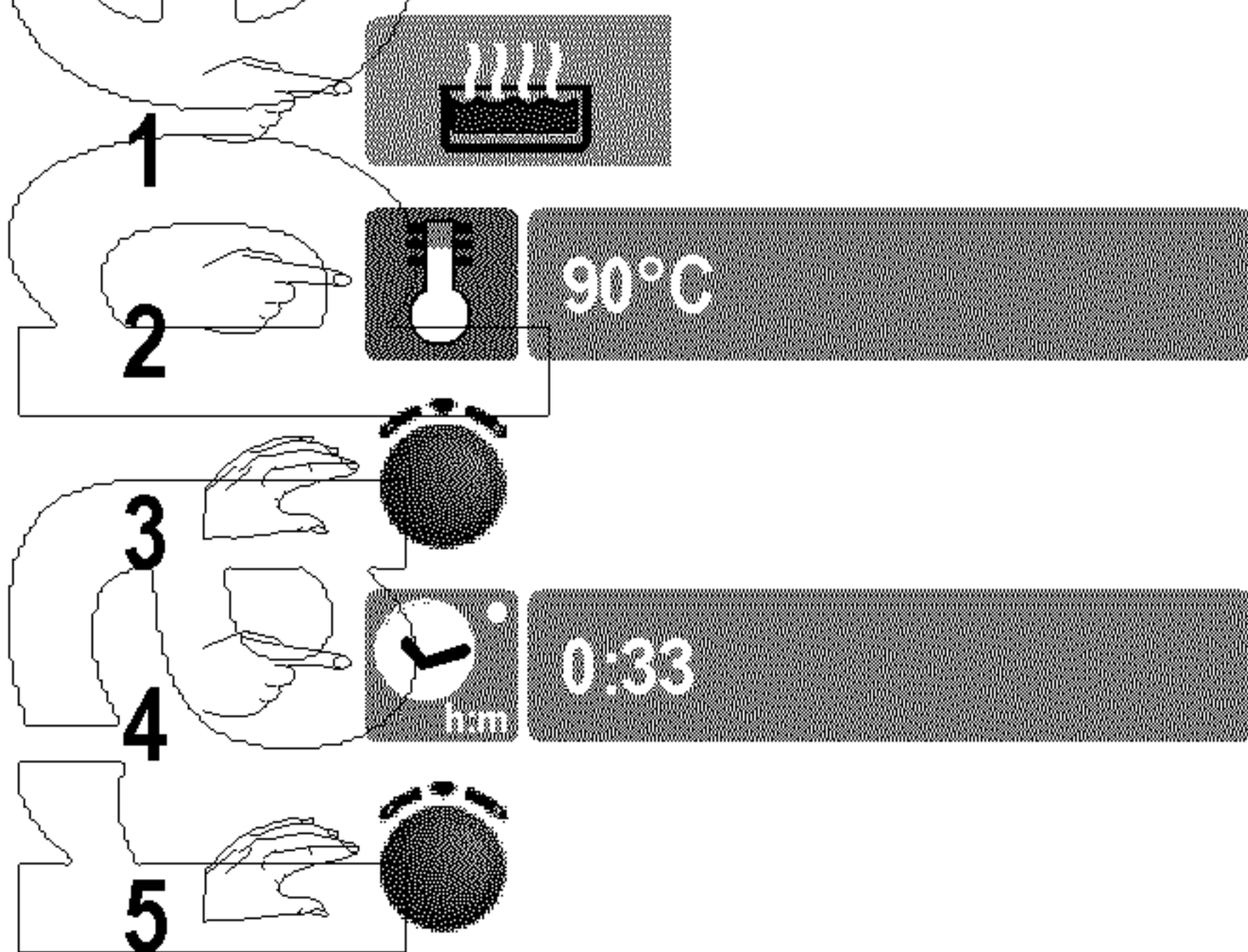
Базовая настройка температуры жидкости, в которой готовится продукт – 100°C.

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 регулировки от 30°C до 100°C

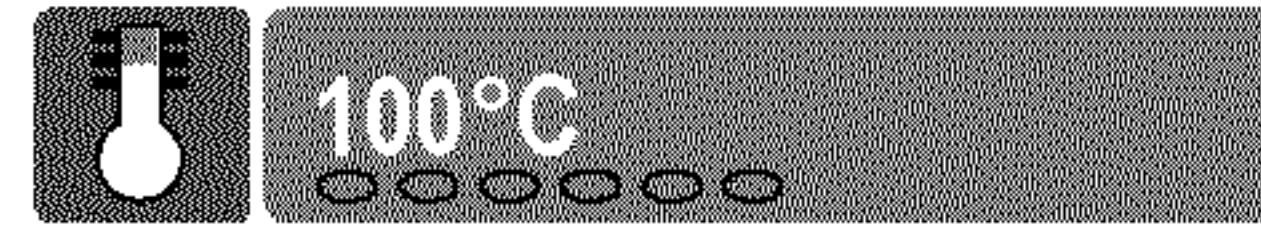


или работа с термозондом



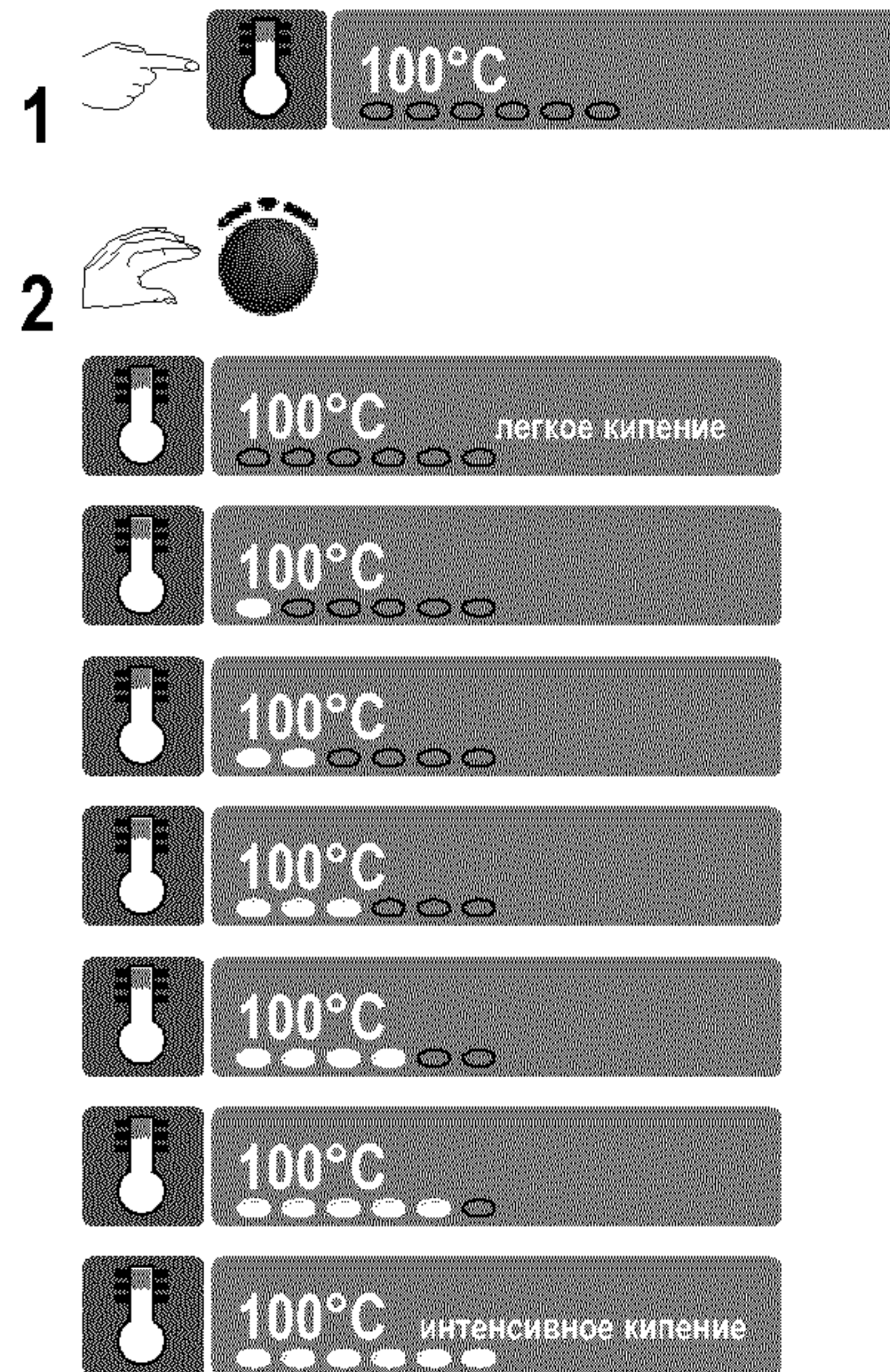
(см. раздел "Работа с температурным зондом").

Варка с использованием функции PowerBoost™



При температуре 100°C можно выбрать одну из 7 ступеней функции PowerBoost™ (от 0 до 6).

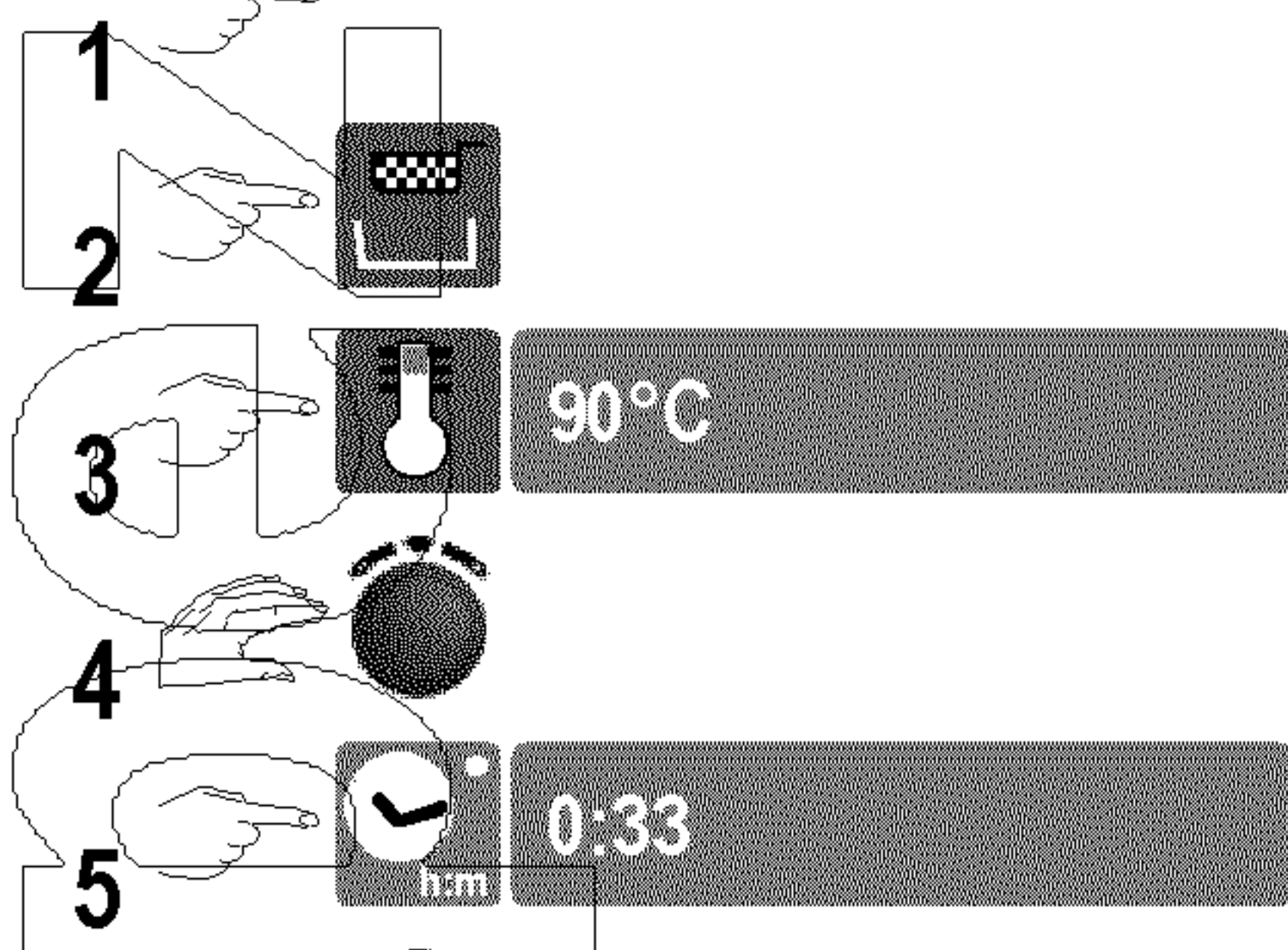
VarioBoost™ позволяет выбрать оптимальный режим кипения – от легкого до интенсивного.



Ручной режим Варка в корзинах

Базовая настройка температуры жидкости, в которой готовится продукт – 100°C.

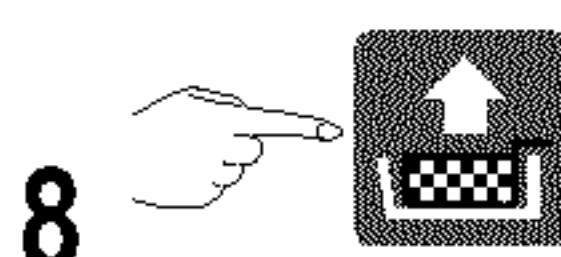
Нагрев продолжается постоянно, даже в том случае, если в жидкость, где готовится продукт, корзины не помещены!



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



Корзины можно опустить в жидкость, где будет готовиться блюдо, сразу (белая стрелка) или после того, как будет достигнута нужная температура жидкости (красная стрелка и акустический сигнал), для этого нужно нажать на соответствующую клавишу.



Корзины можно поднять в любое время, нажав на кнопку. Отсчет времени прекращается и на дисплее остается отображение оставшегося времени 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.

Снова отображается предустановленное время. Эту настройку можно сохранить для следующего цикла или изменить.



Корзины можно опустить в жидкость, где будет готовиться блюдо, сразу (белая стрелка) или после того, как будет достигнута нужная температура жидкости (красная стрелка), для этого нужно нажать на соответствующую клавишу.

Варка с использованием функции VarioBoost™

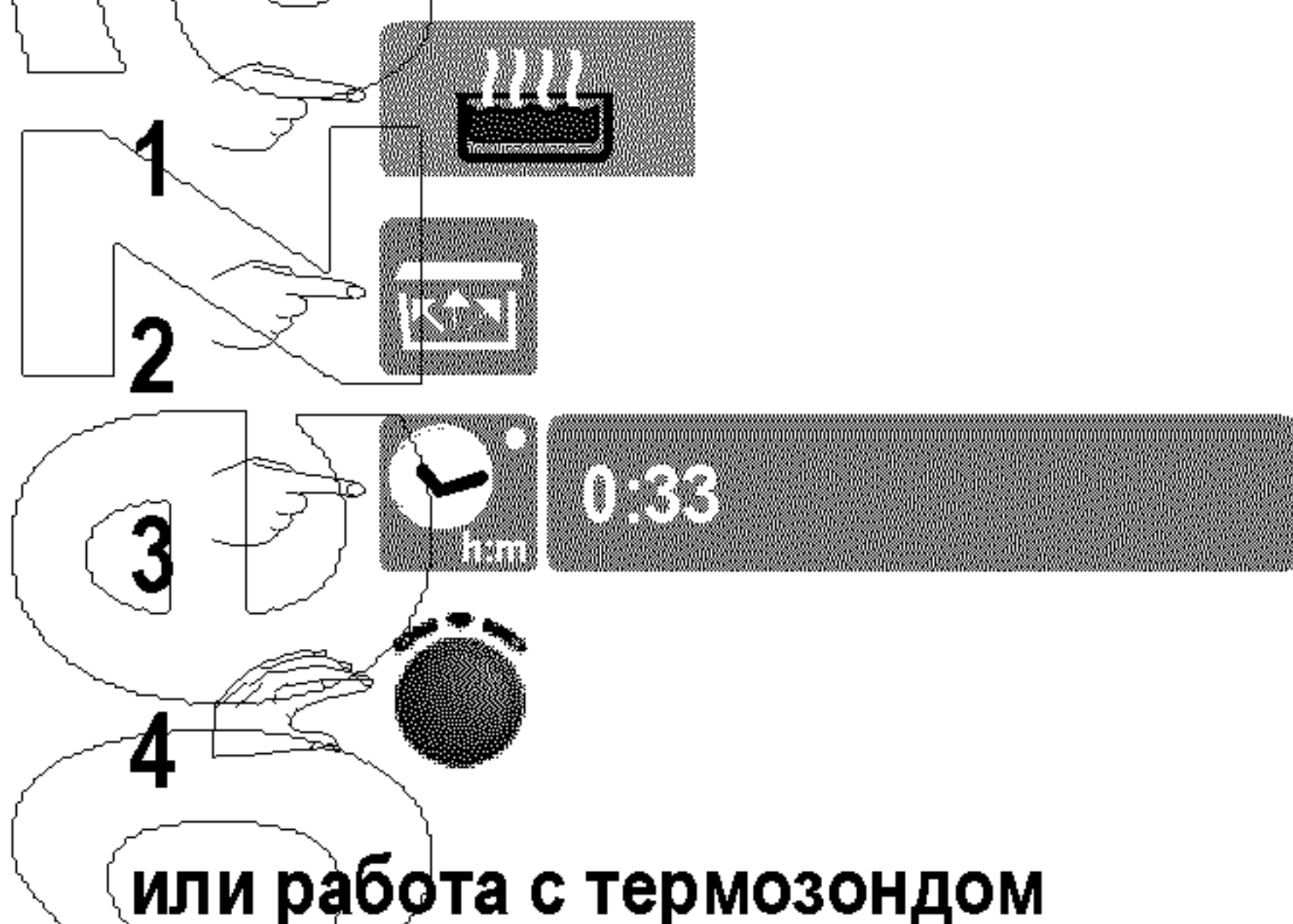
См. страницу 21



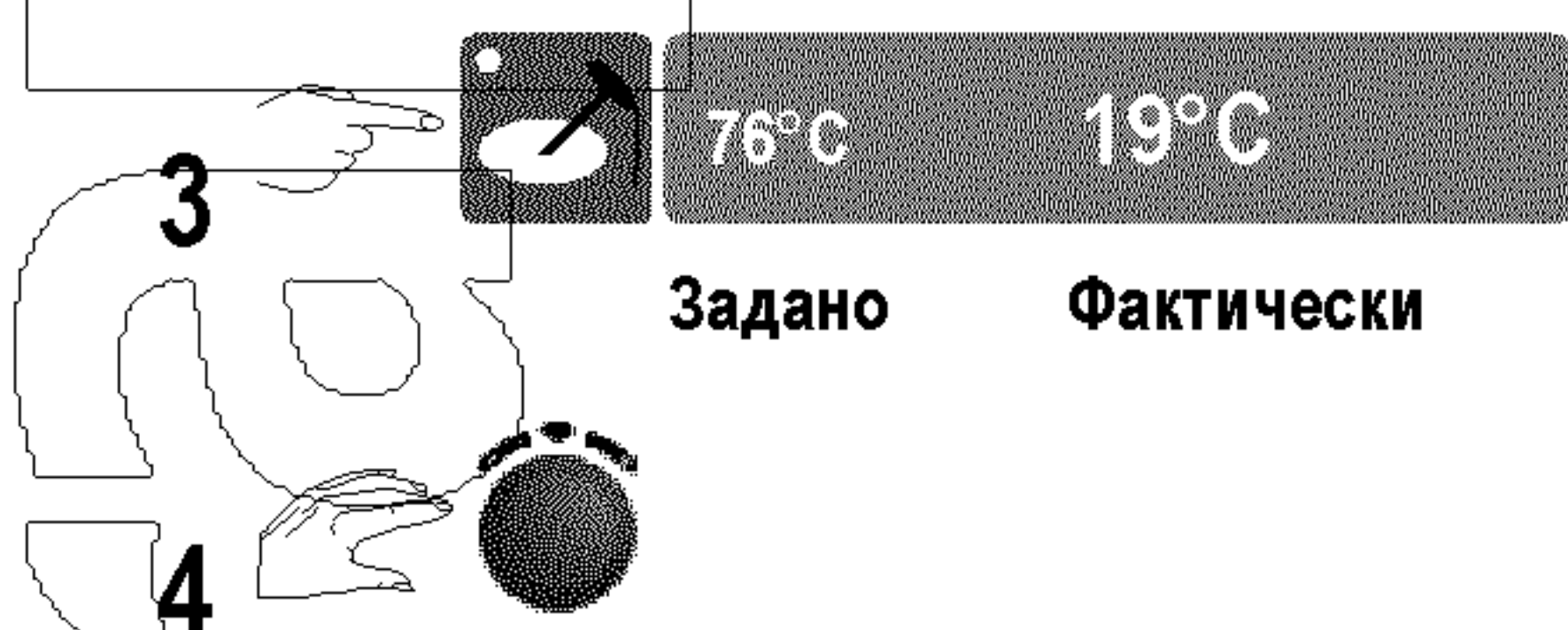
Ручной режим Приготовление под давлением

При использовании рабочего режима «Приготовление под давлением» время приготовления существенно сокращается.

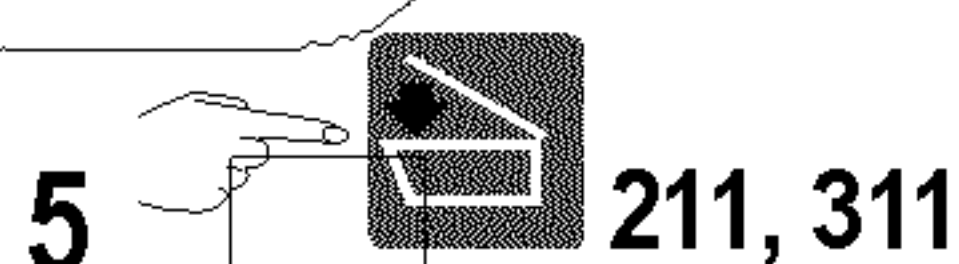
В этом режиме регулировка температуры не предусмотрена.



или работа с термозондом

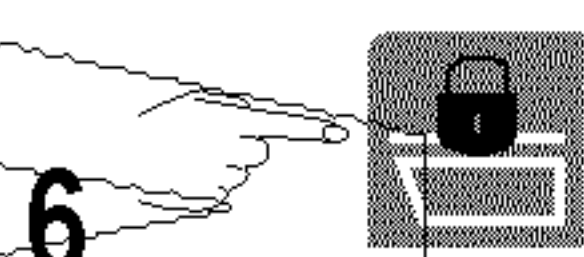


Прежде чем закрыть крышку, убедитесь, что уплотнение крышки и поверхность тигеля, с которой оно соприкасается, чистые.





Нажать и удерживать клавишу «Закрыть крышку» и/или, соответственно, закрыть (112)

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



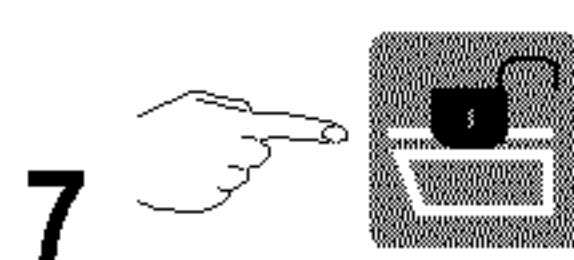
Заблокировать крышку, нажав и удерживая клавишу

 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.

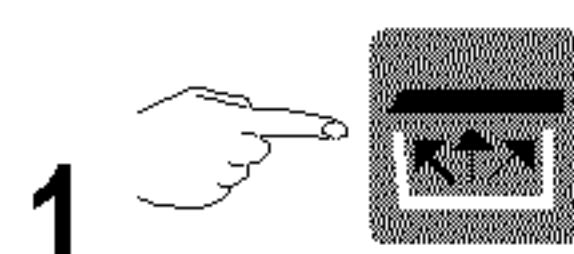
В течение 4 секунд слышится звуковой сигнал, и мигает желтая клавиша VarioCooking Control®.



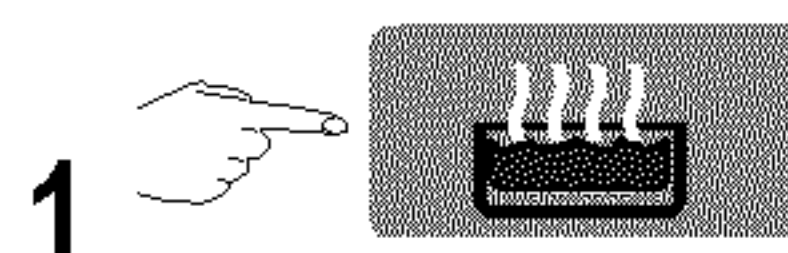
Разблокировать крышку, нажав и удерживая клавишу.

Работа в режиме приготовления под давлением автоматически завершается.

Прерывание работы в режиме приготовления под давлением



1 Приготовление под давлением прерывается при нажатии и удерживании указанной клавиши (мин. 2 с.).



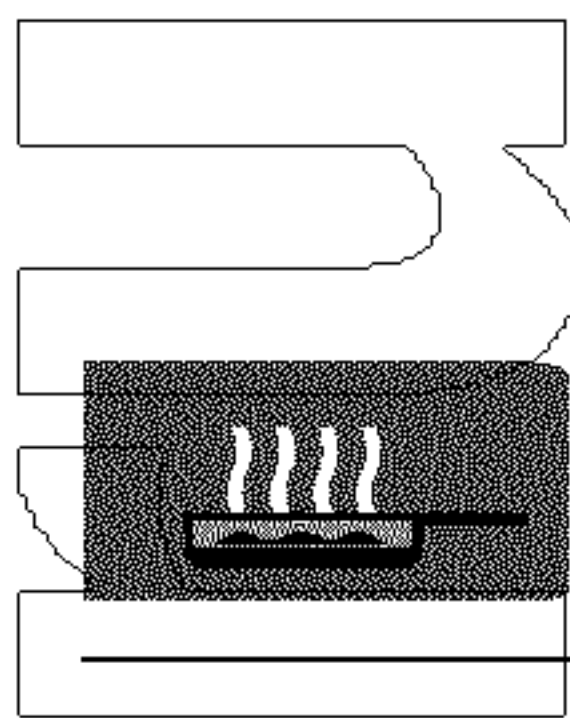
1 Приготовление под давлением прерывается при выборе другого рабочего режима, например «Варка».



1 Приготовление под давлением прерывается при сбросе времени на 0:00.

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, приль

-
- 90°C
-
- 0:33
-

или работа с термозондом

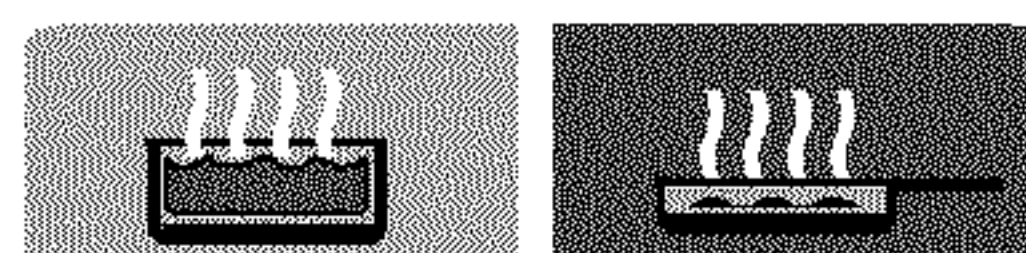
- 76°C 19°C

Задано Фактически
-

Указание:

При достижении установленной температуры
предварительного нагрева раздается звуковой
сигнал.

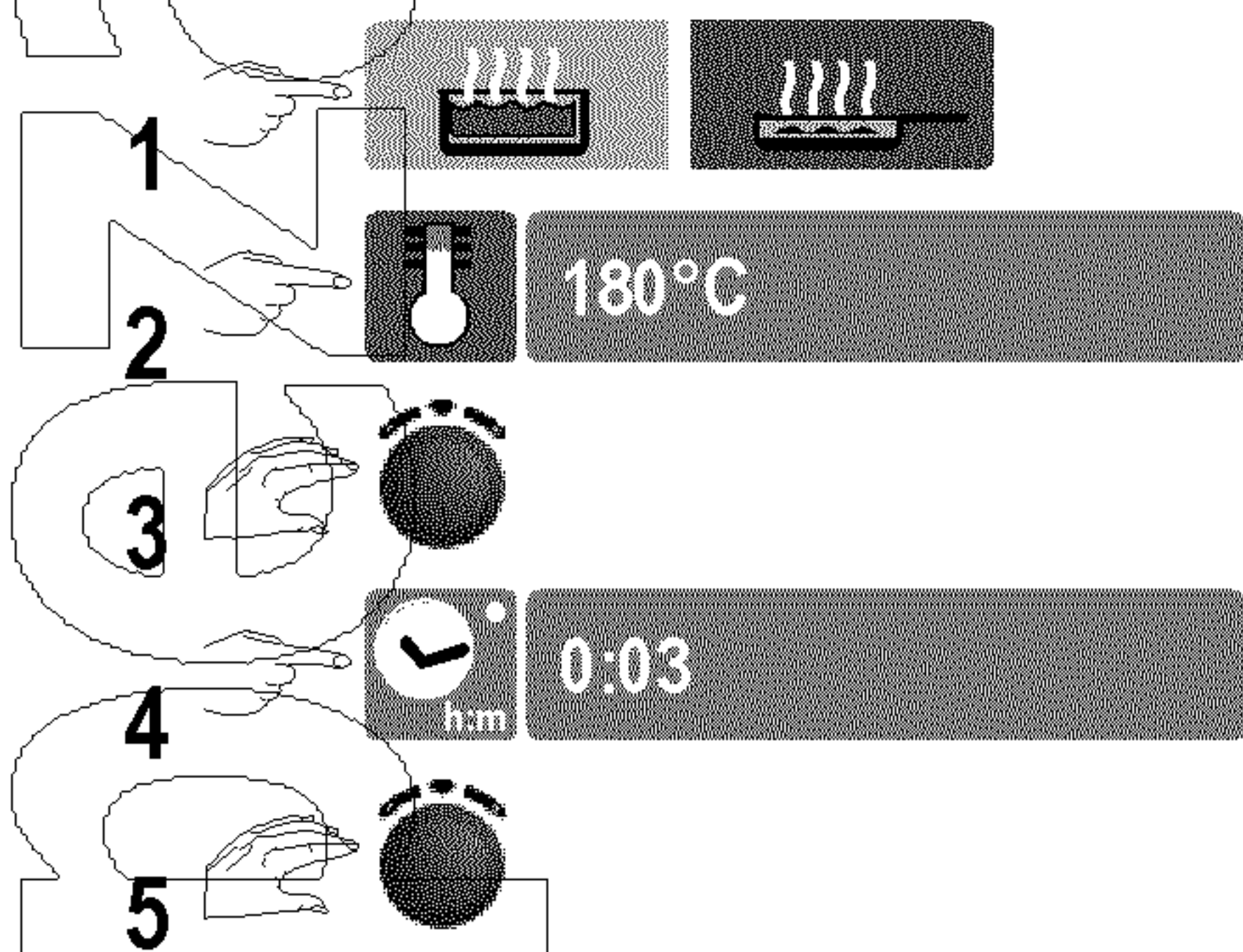
Ручной режим Обжаривание во фритюре



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!

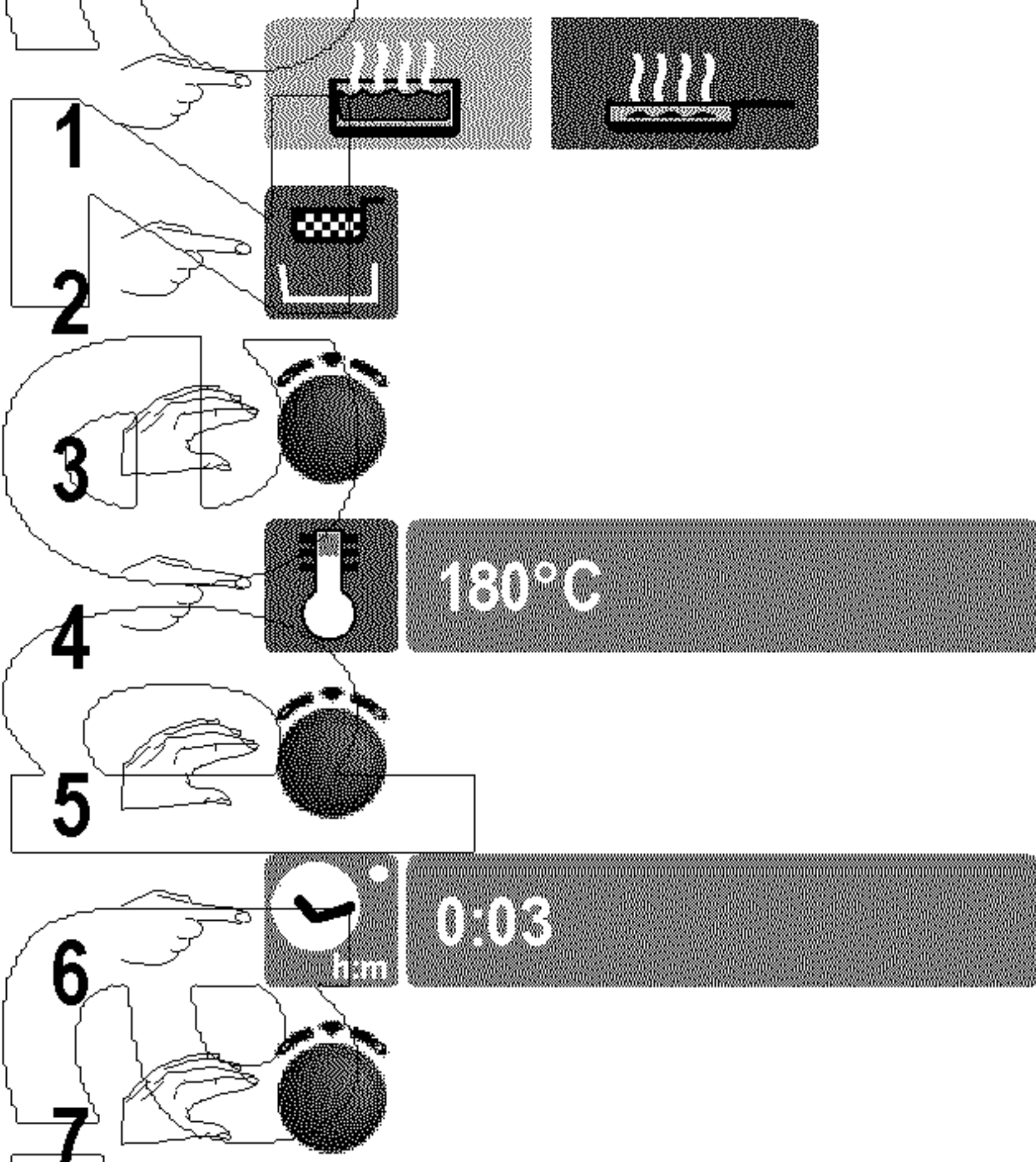
- Осторожно! Регулярно проверяйте качество масла! Старое масло может воспламениться!
- Осторожно! Корзины и подъемный кронштейн горячие!
- Осторожно! Горячее масло!
- Осторожно! Опрокидывайте тигель осторожно, чтобы не допустить переливания горячей жидкости через край!

Ручной режим Фритирование в корзинах

Базовая настройка температуры масла 180°C.

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

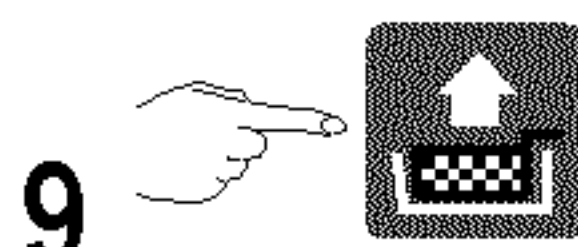
Заполнение тигеля маслом между метками МИН и МАКС.



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.



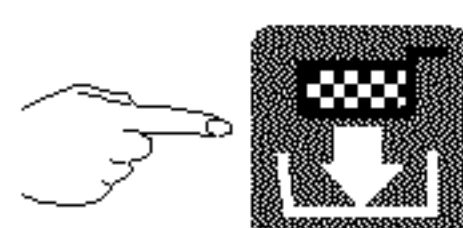
9 Корзины можно поднять в любое время, нажав на кнопку. Отсчет времени прекращается, и на дисплее остается отображение оставшегося времени приготовления.

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.

Снова отображается предустановленное время. Эту настройку можно сохранить для следующего цикла или изменить.



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!

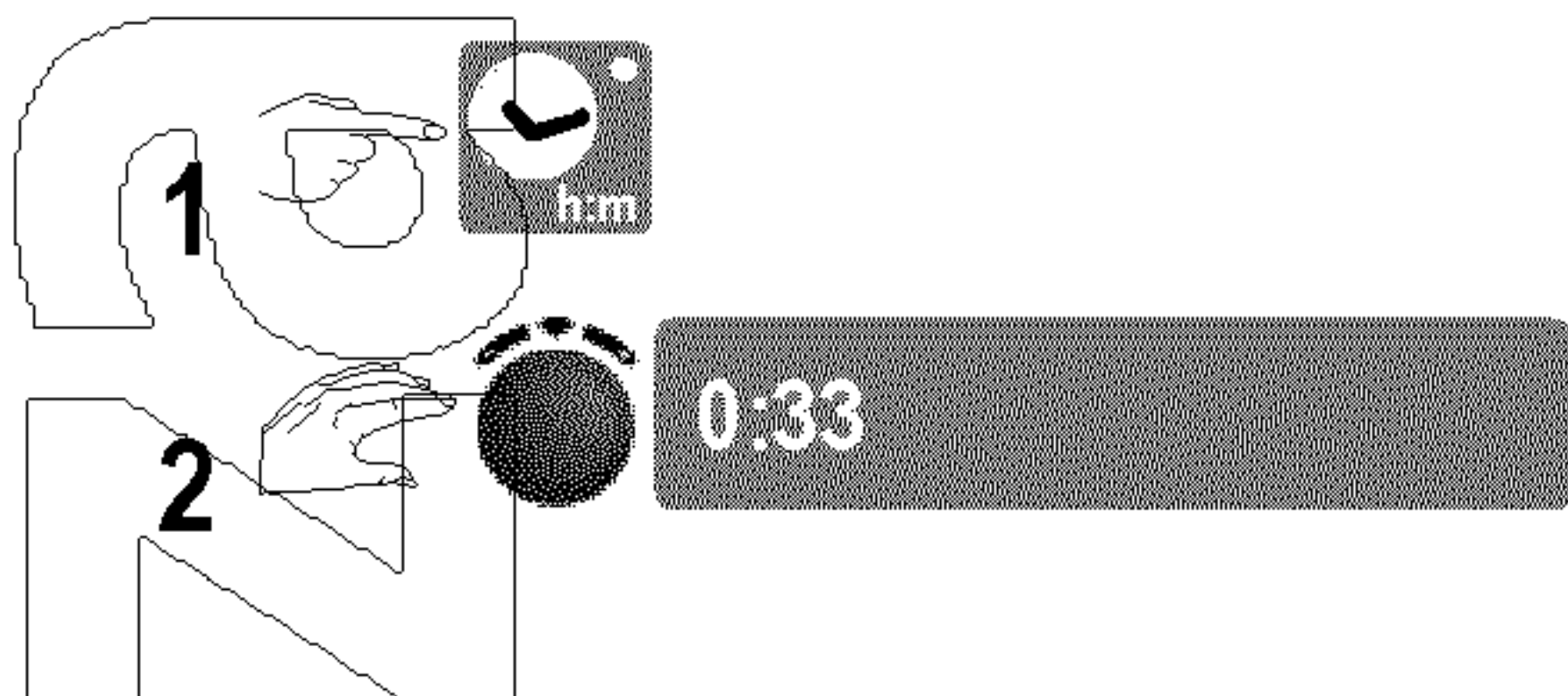
- **Осторожно! Горячее масло при рабочем режиме «Обжаривание во фритюре»!**
- **Осторожно! Не добавлять воду в масло – опасность ожога!**
- **Осторожно! Не гасить водой горящий жир и масло!**
- **Осторожно! В процессе обжаривания во фритюре не открывать клапан тигеля (заблокирован программой)!**

Ручной режим

Таймер, длительный режим работы, Прогрев



Таймер

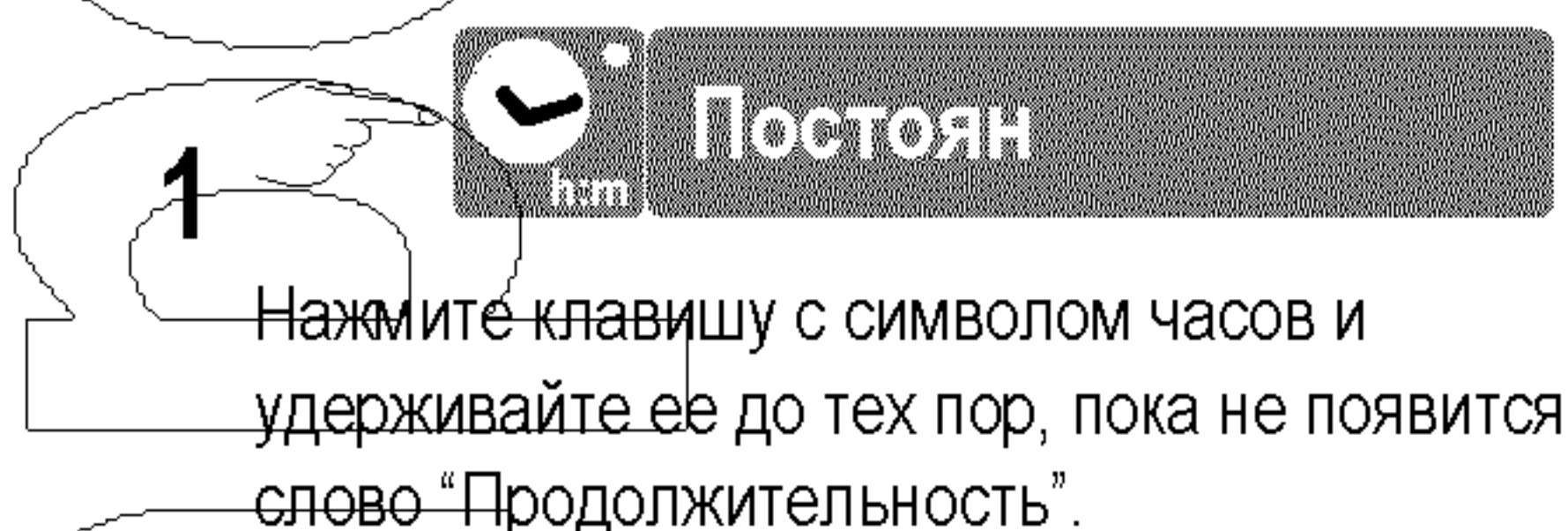


Предварительный нагрев. Установка вручную



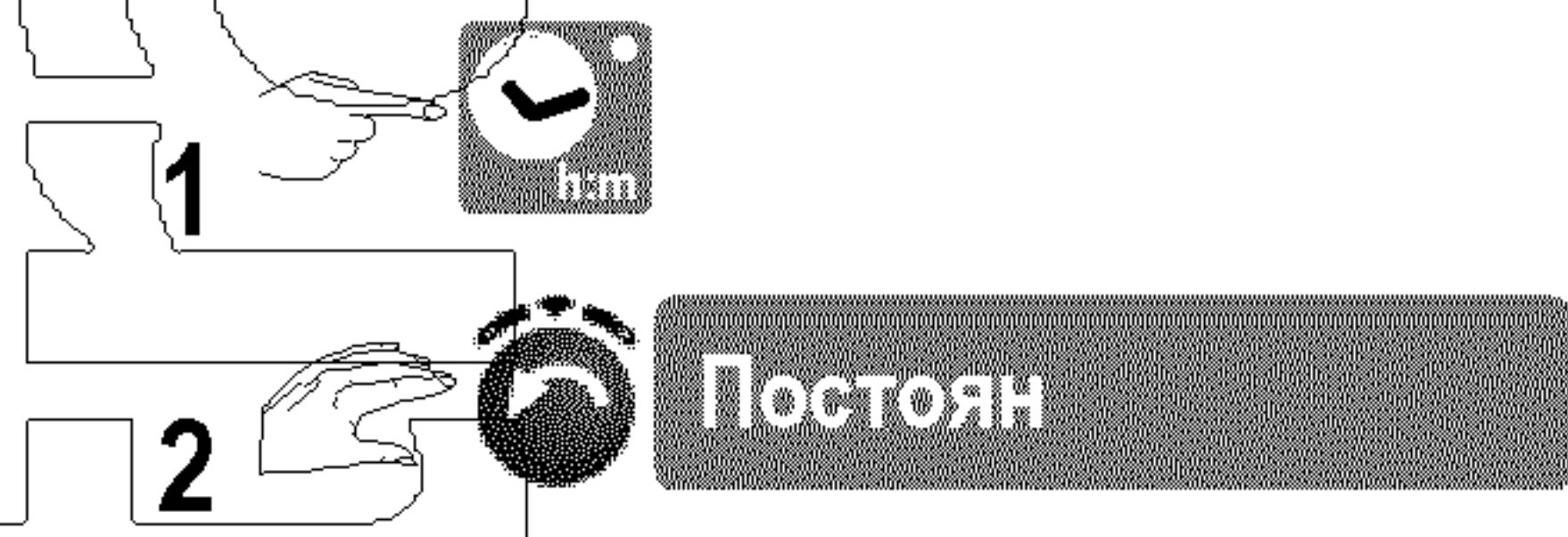
Поворачивайте центральный регулятор влево. Сначала появится слово "Продолжительность", а затем "Предварительный нагрев".

Длительный режим работы



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

или



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

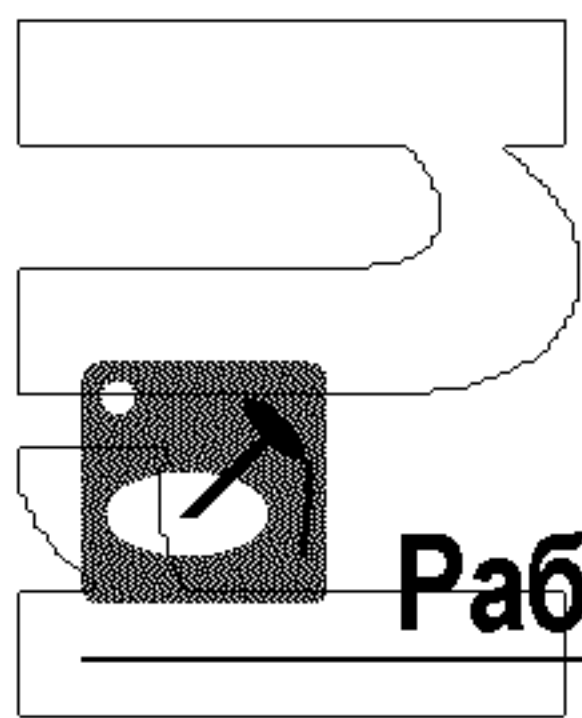
Установка реального времени

(см. раздел "Общие настройки").

Переключение формата времени:

мин./с. или ч./мин.

(См. раздел "Функции".)



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.

Термозонд вставляется в наиболее объемную часть продукта таким образом, чтобы острие зонда находилось в сердцевине продукта.



Внимание!

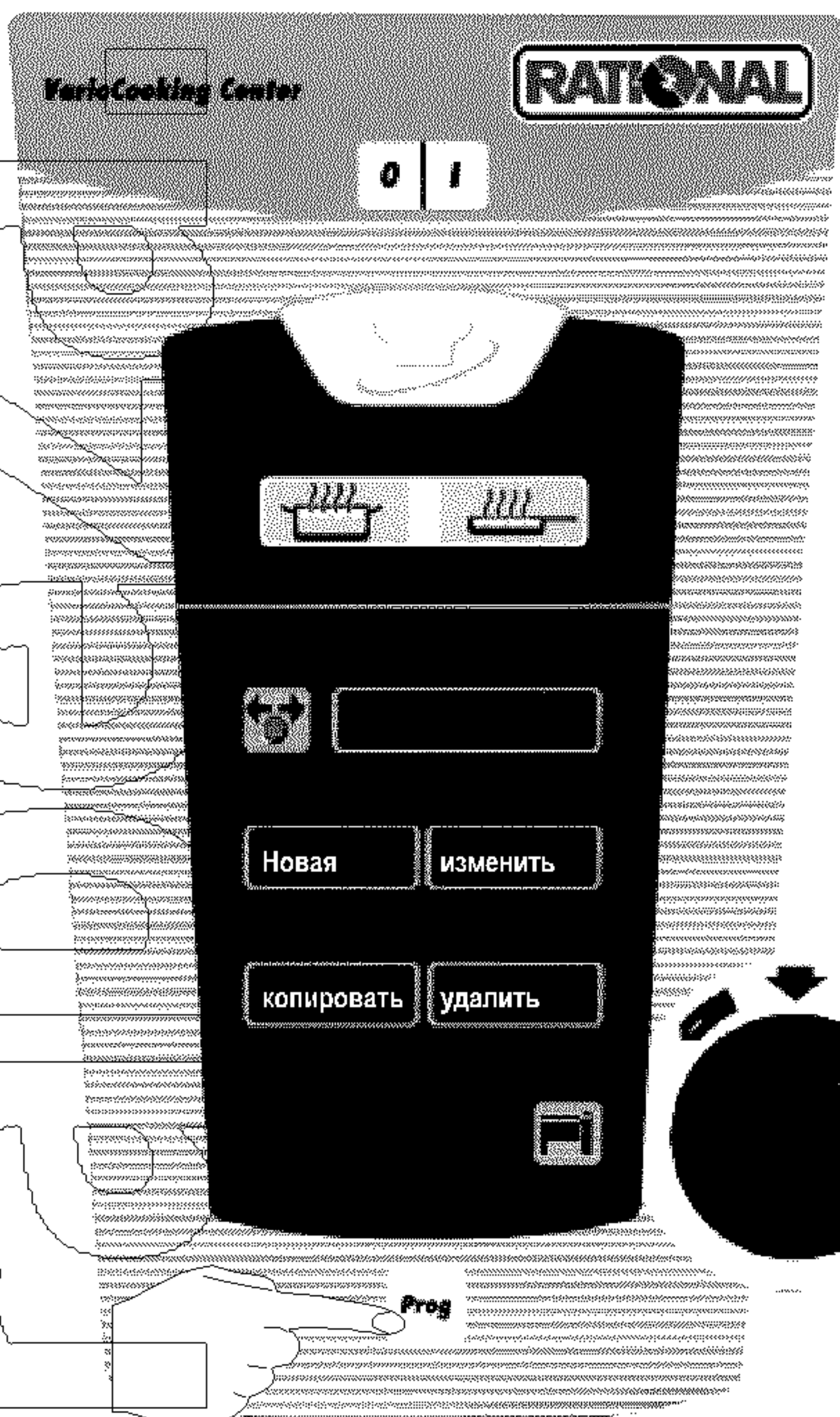
- Термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство могут быть горячими. Используйте кухонные рукавицы.
- Не допускайте, чтобы термозонд свешивался из тигеля.
- Перед разгрузкой тигеля выньте термозонд из продукта.



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

Режим программирования. Элементы управления

В режиме программирования, благодаря простому и удобному порядку работы, Вы можете по своему усмотрению и за считанные секунды создавать собственные программы приготовления блюд.



Выбрать программу



Наименование программы



Новая программа



Изменение программы



Копирование программы



Стирание программы



Функциональная клавиша 112



Функциональная клавиша 211, 311

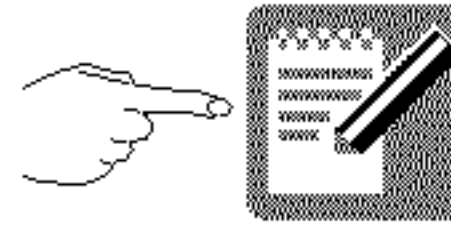
Prog

Режим программирования.

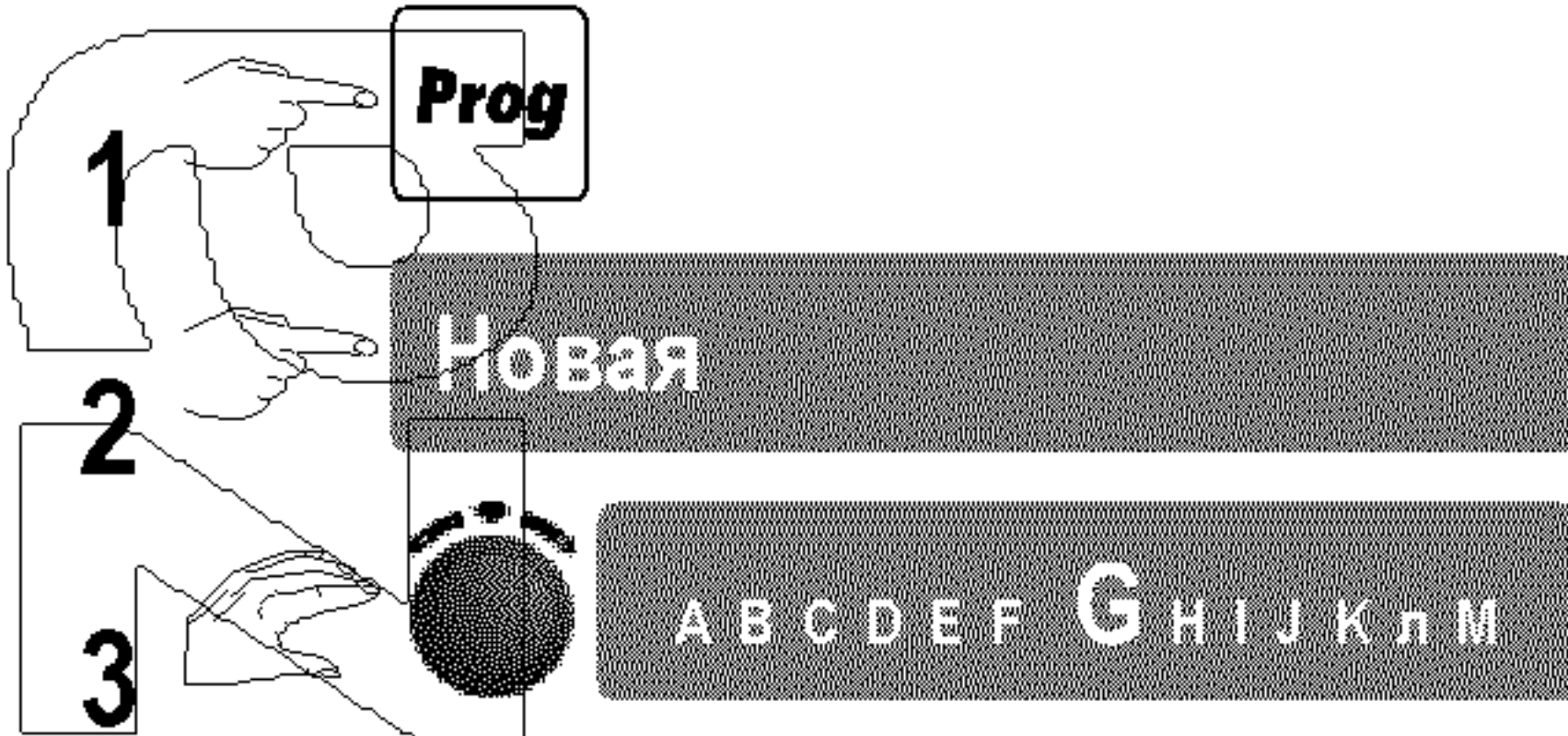
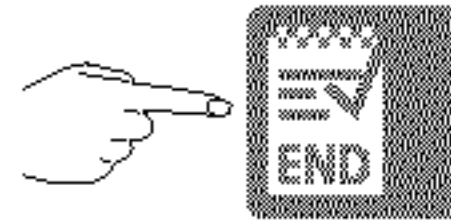
«Режим программирования VarioCooking Control®»

Режим программирования
VarioCooking Control®

9



10



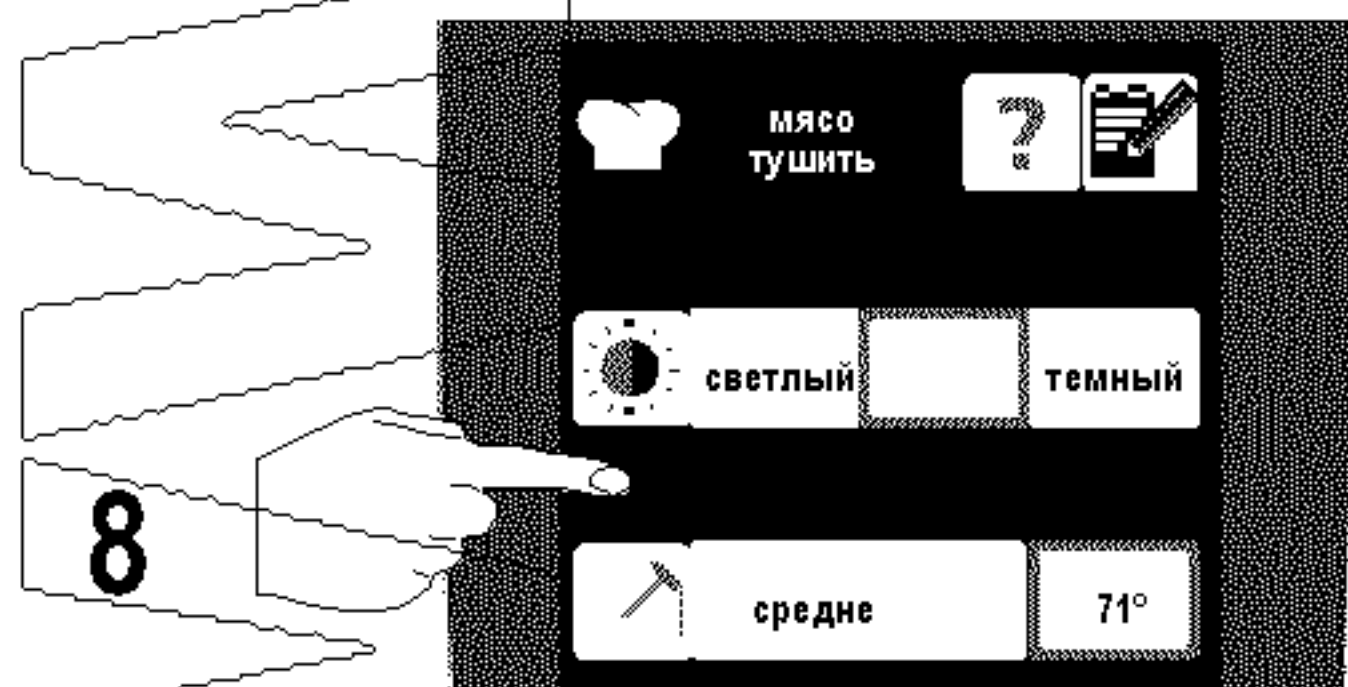
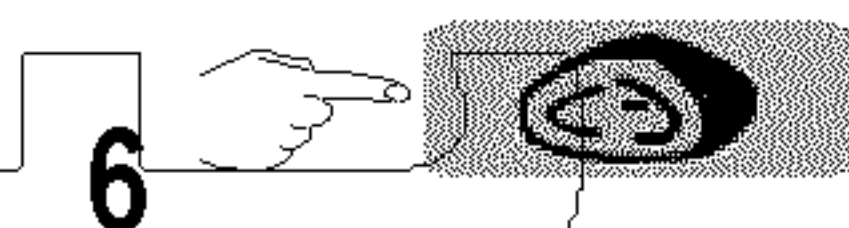
Задайте нужное наименование программы.
Выберите буквы с помощью центрального
регулятора и подтвердите ввод нажатием на
регулятор.



Если наименование не было задано, то
программе автоматически присваивается
номер.



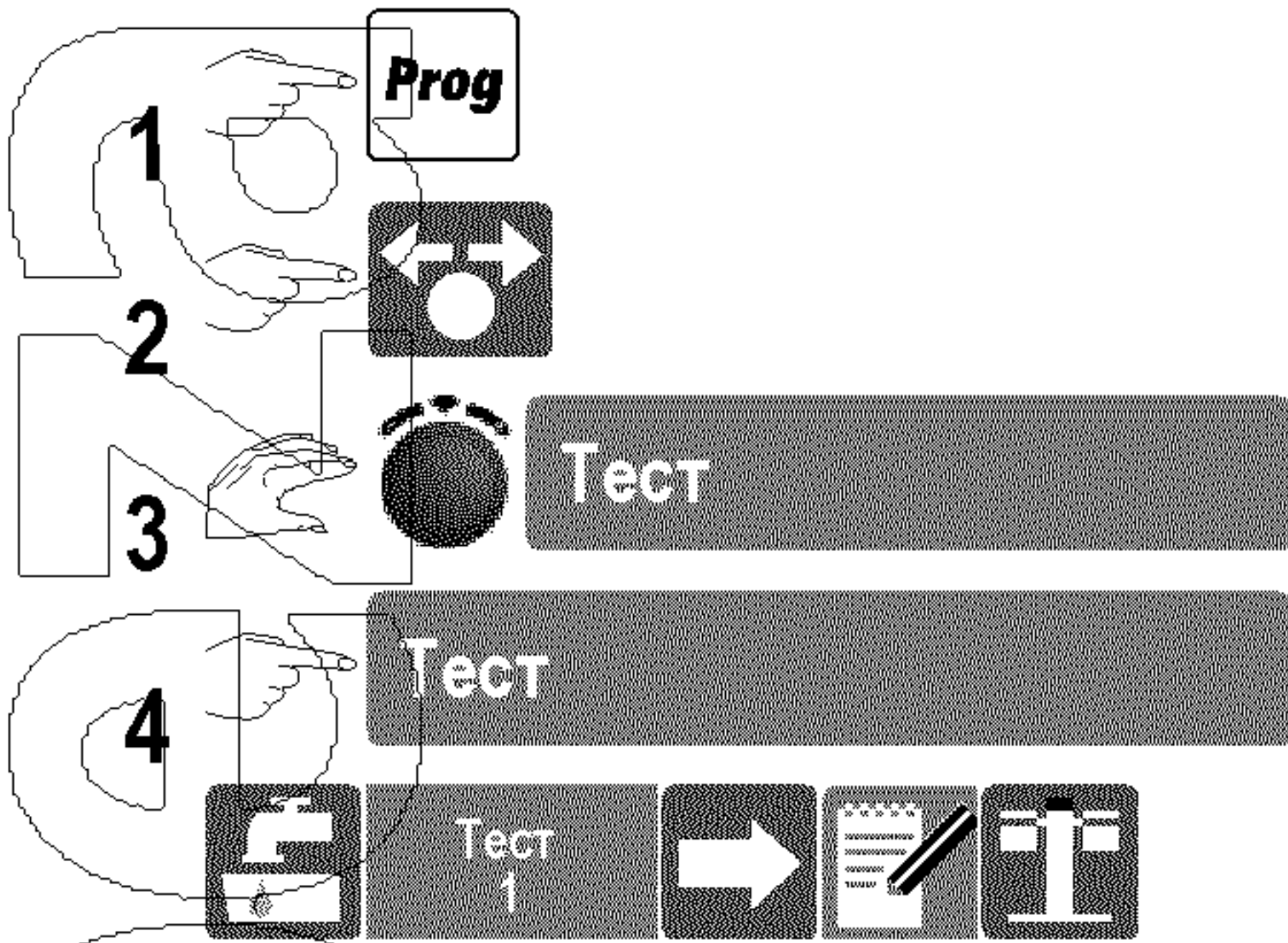
Выберите нужный процесс приготовления,
например, Жаркое большой массы / тушение



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

Режим программирования. «Режим программирования VarioCooking Center®»

Запуск программы
например, программы «Тест»

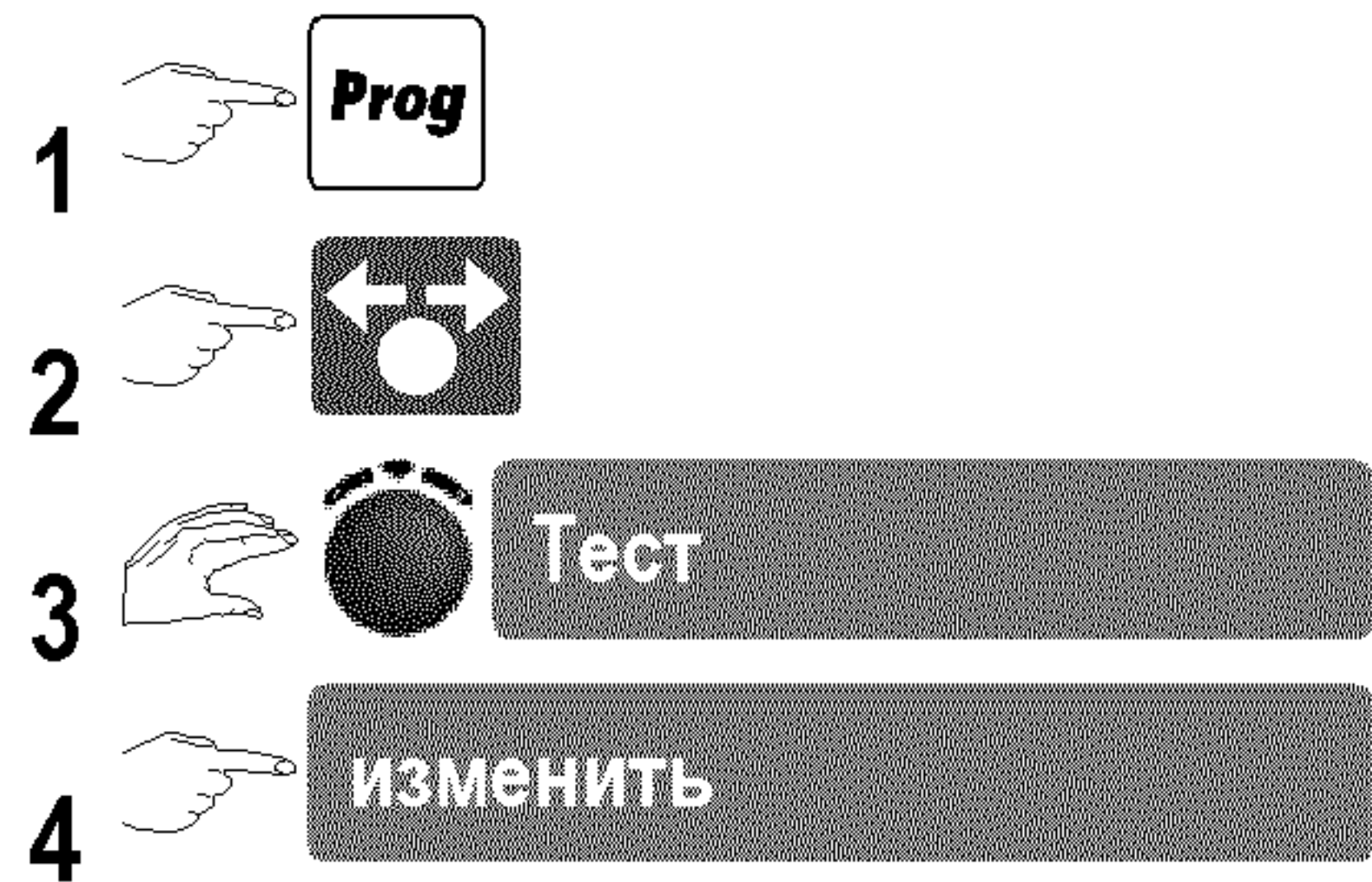


Во время работы программы на дисплее отображается ее наименование.

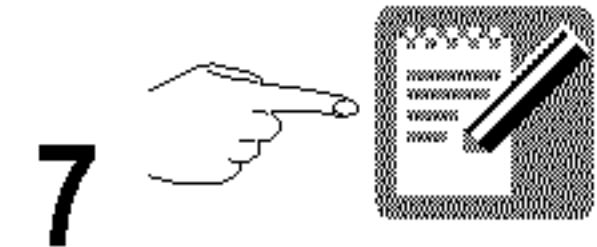
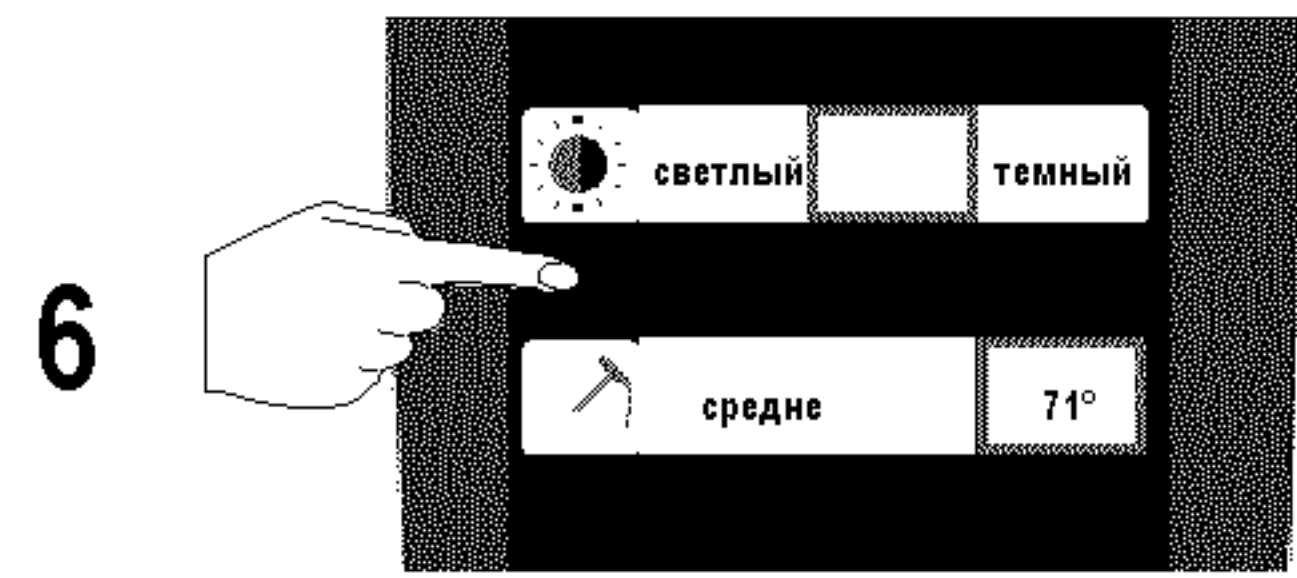
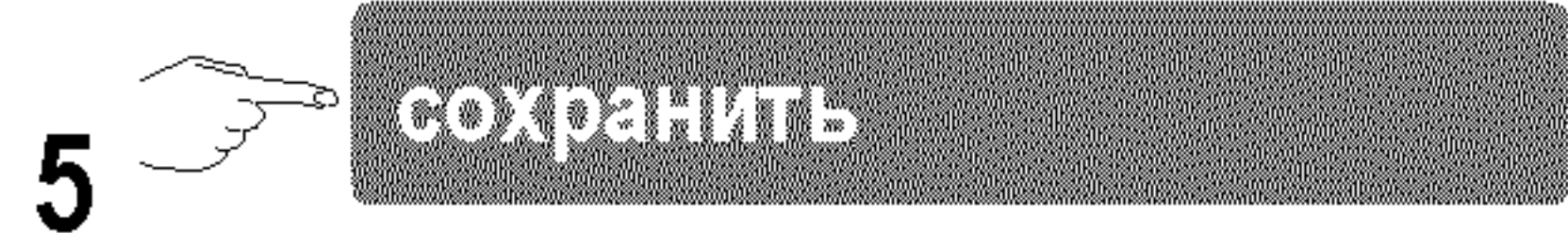
Указание:

При необходимости Вы можете корректировать настройки в ходе процесса приготовления.

Изменение программы
например, программы «Тест»



При необходимости можно изменить наименование программы.

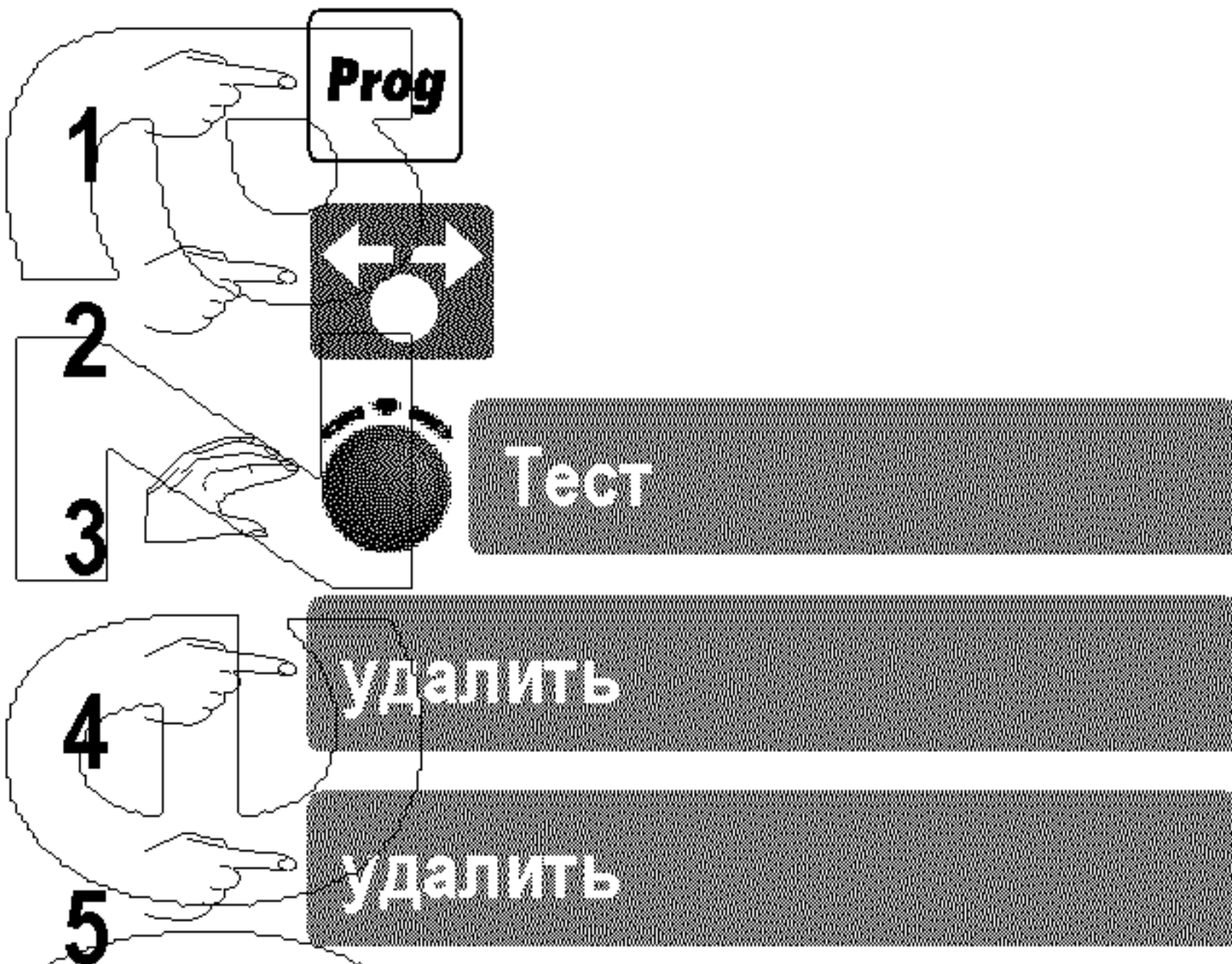


Ваши изменения сохранены.

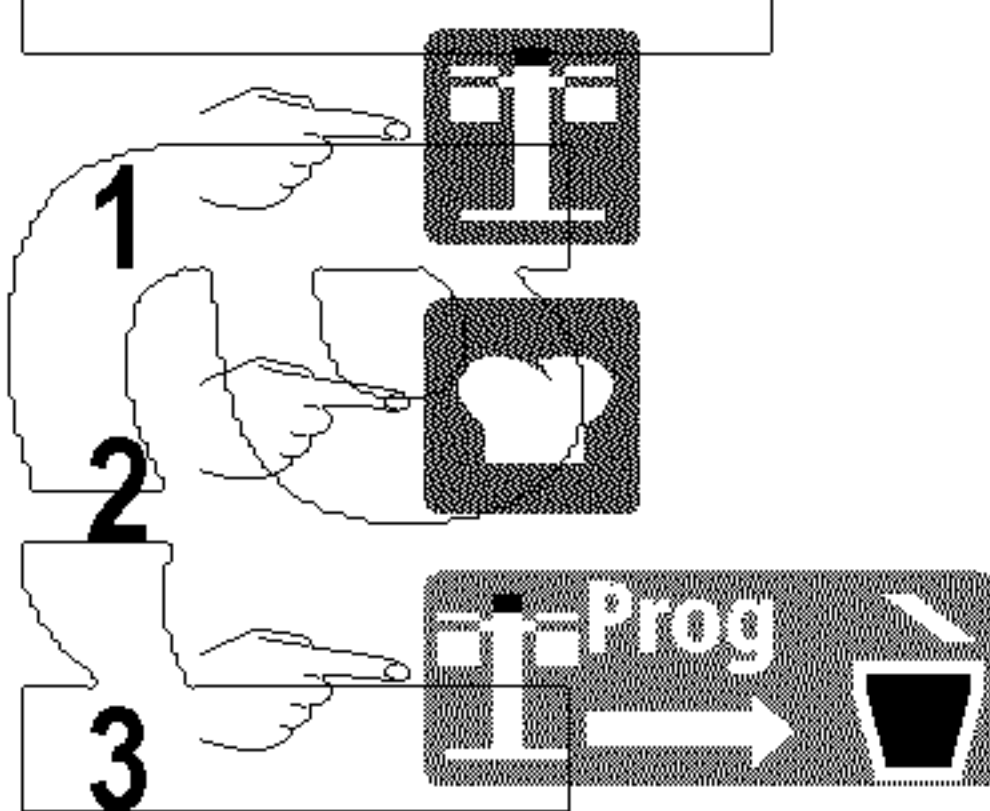
Prog

Режим программирования. «Стирание, копирование программ»

Удалить отдельные программы
например, программу «Тест»



Удалить все программы



Кратковременно нажать клавишу один раз,
мигает красная рамка.



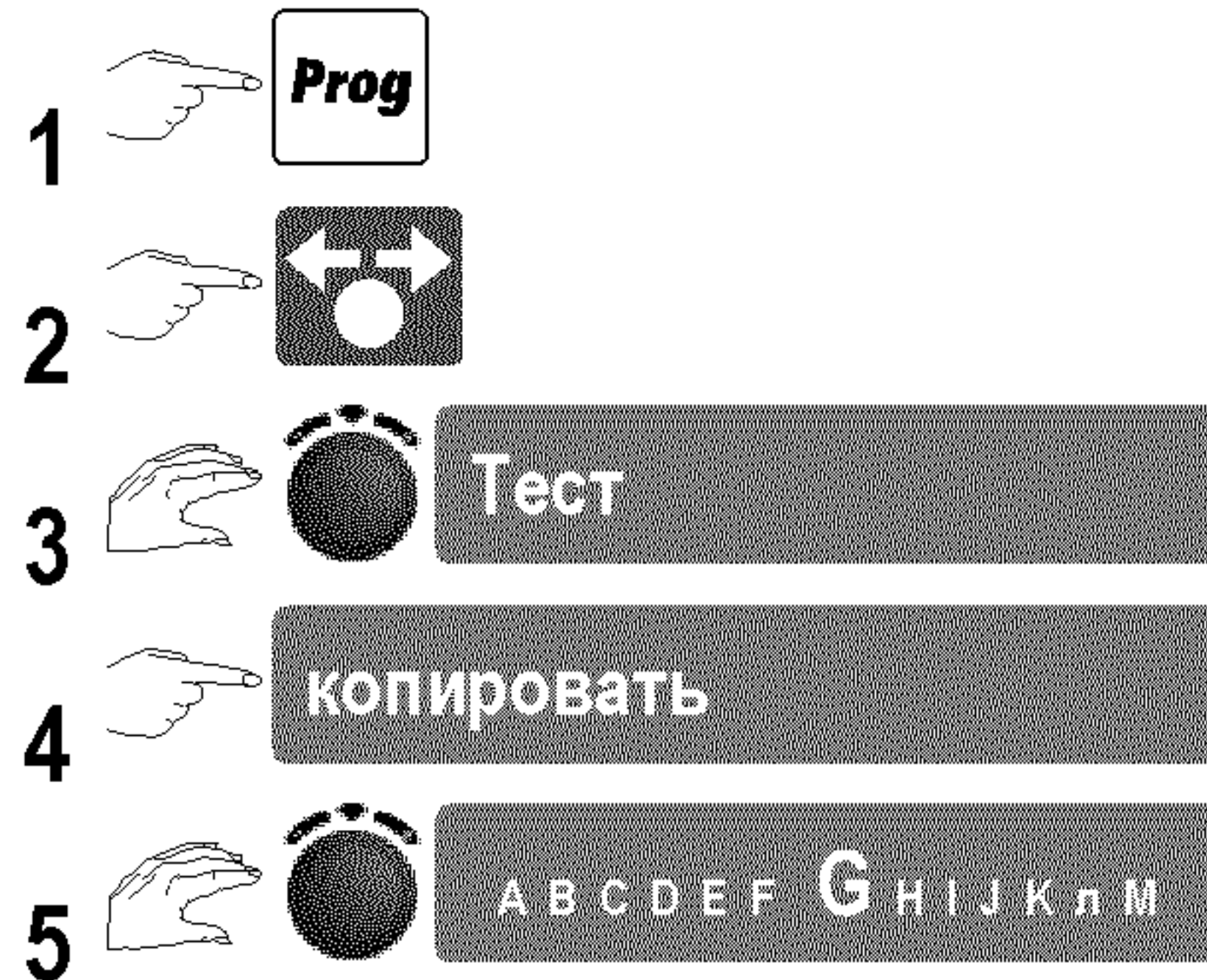
Удерживать клавишу нажатой до тех пор,
пока цвет фона не поменяется с красного на
синий.

Процесс удаления программы отображается
с помощью подвижного указателя.

Указание:

После удаления программы аппарат включается
автоматически.

Копирование программы
например, программы «Тест»



При необходимости можно изменить
наименование программы. Если
наименование программы не было изменено,
то ей присваивается последовательный
индекс.



Режим программирования. «Блокировка программирования»

Установка блокировки программирования:

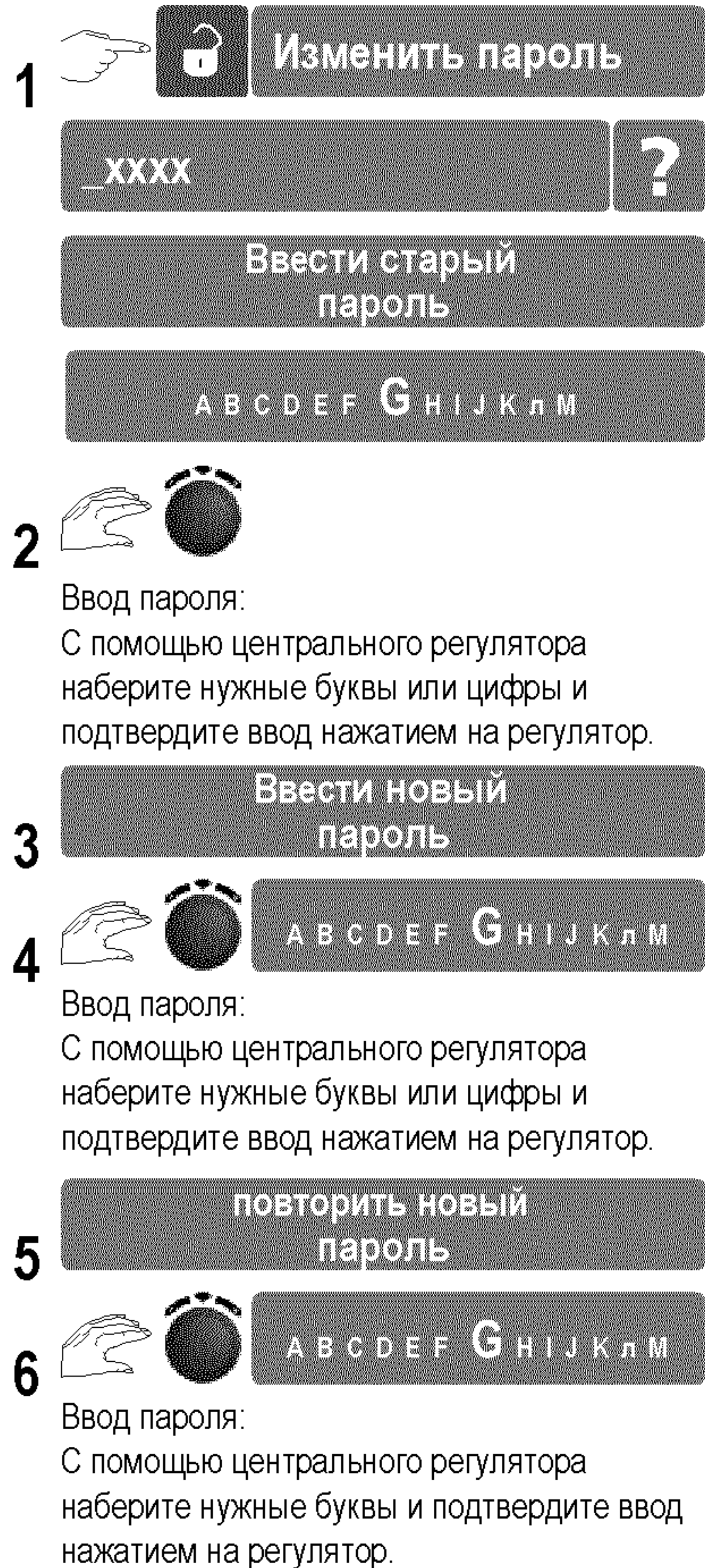
Если установлена «Блокировка программирования», то составление новых программ невозможно. Вы можете использовать уже имеющиеся программы, однако не можете их менять, копировать или стирать.



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

- Блокировка программирования активирована
- Блокировка программирования деактивирована

Изменить пароль



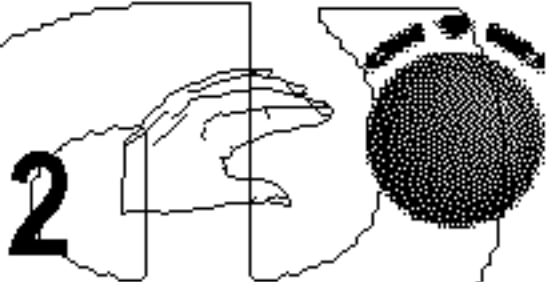
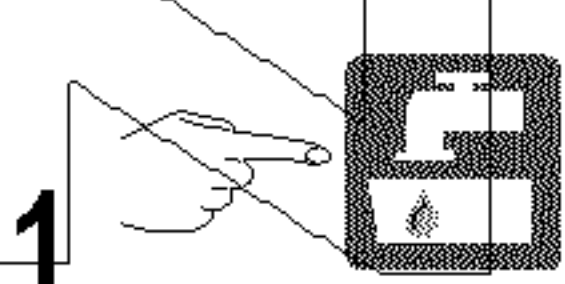
Функции VarioDose™, VitroCeran

VarioDose™

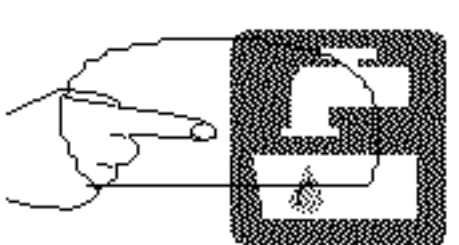
Функция VarioDose™ обеспечивает точно дозированную подачу воды непосредственно в тигель.

Заливка воды с помощью функции VarioDose™:

1



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

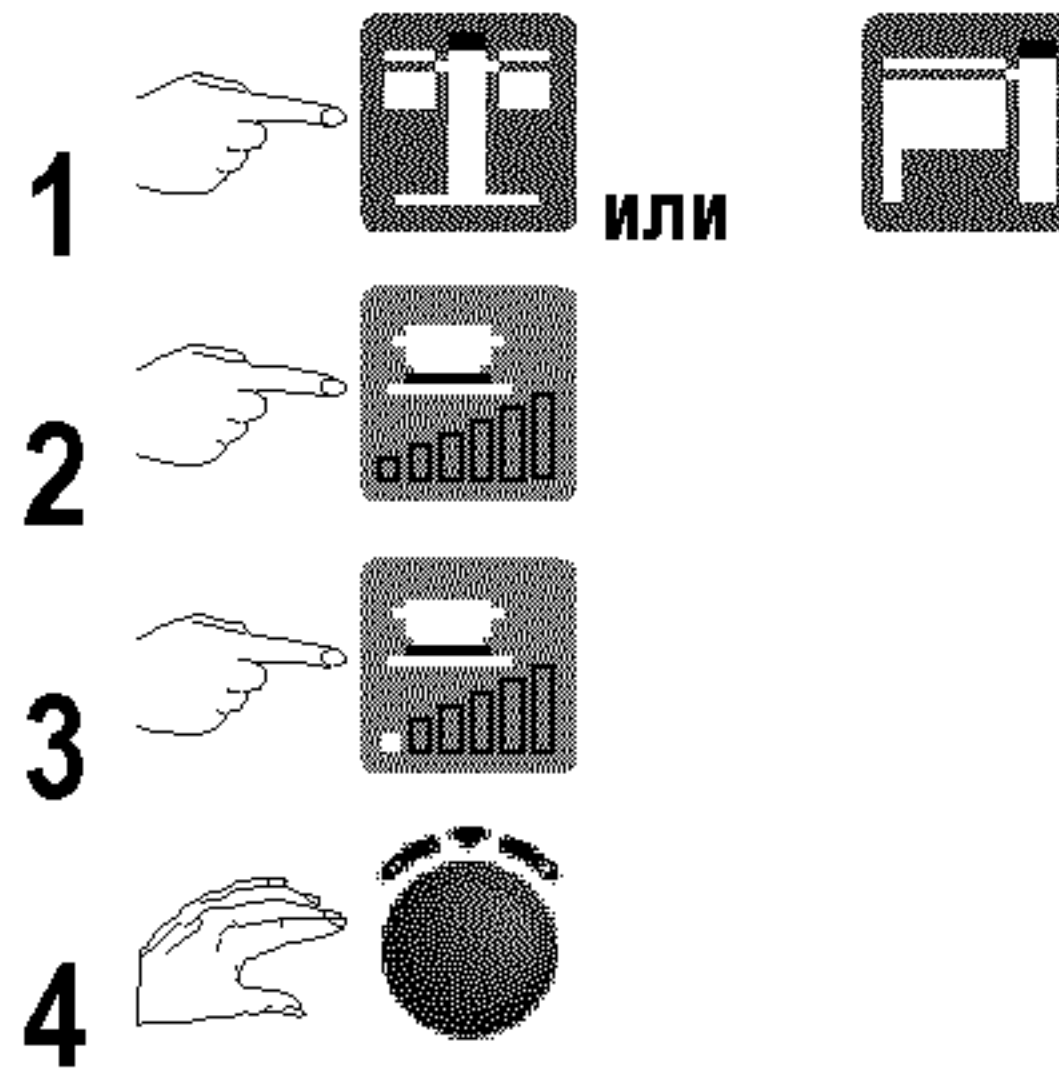


Повторное нажатие клавиши или использование функции Push центрального регулятора останавливает подачу воды.

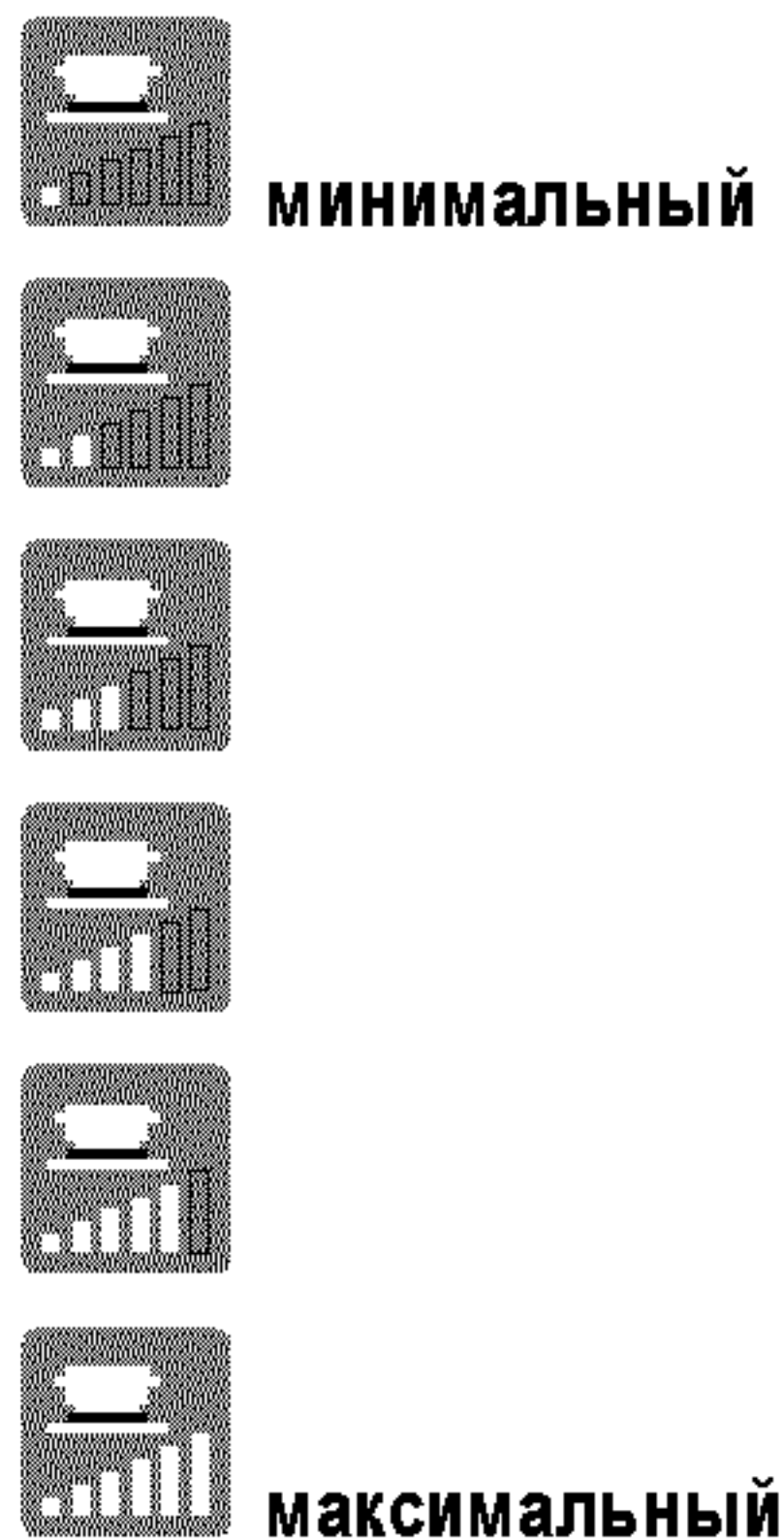
Максимальное заполнение:

VarioCooking Center® 112	0-14 л
VarioCooking Center® 211	0-80 л
VarioCooking Center® 311	0-150 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 закрывании 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:

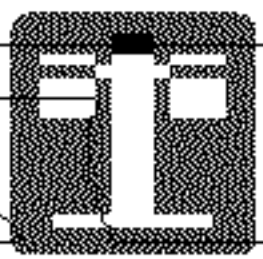


При нажатии на эту клавишу клапан закрывается.

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®.

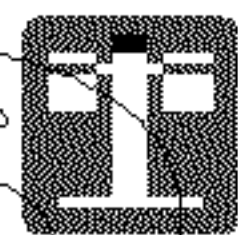
Вывод сохраненных производственных данных:

Протоколируются следующие данные:

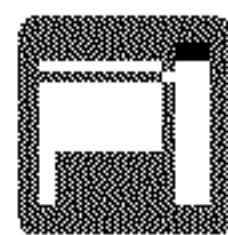
вывод данных каждые 60 секунд (в формате ASCII)

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

1



или



2

HACCP

Непрерывный вывод производственных данных прерван.

3

24.08.04

09:15

4

Момент начала производственного процесса (дата/точное время)

5

01.10.04

12:00

6

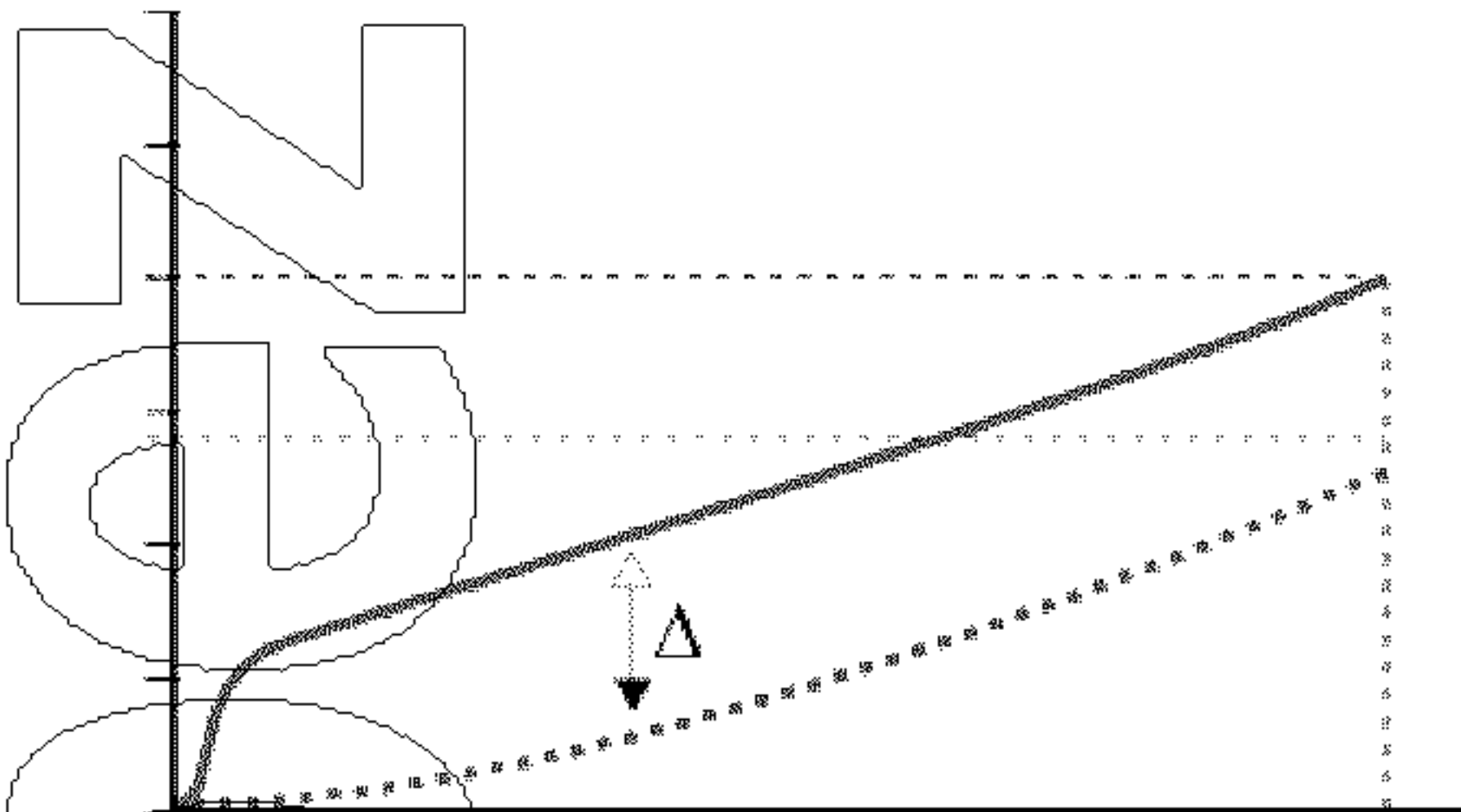
Момент окончания производственного процесса (дата/точное время)

7

Download

Функции -Приготовление методом “Дельта-Т”

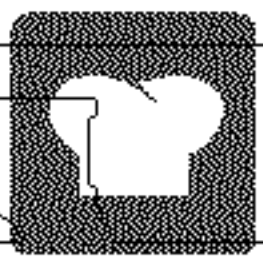
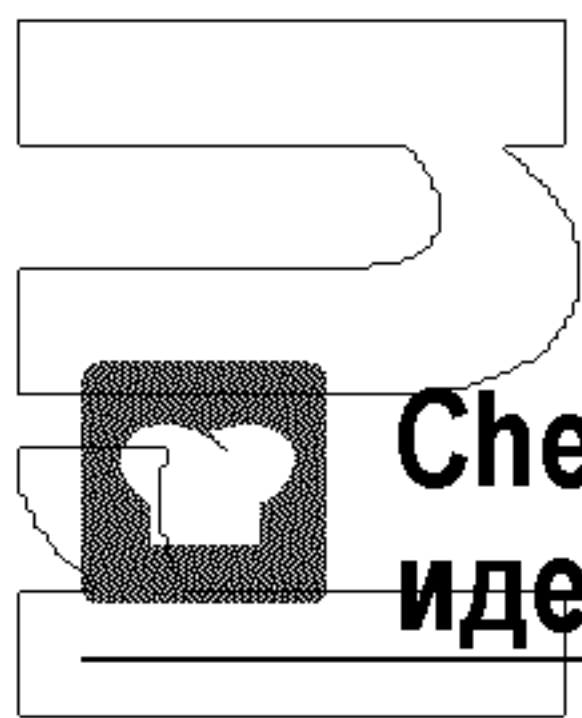
Путем медленного увеличения температуры тигеля, вплоть до конца процесса приготовления, и при условии постоянного соотношения с температурой внутри продукта, мясо можно подвергать более длительной и более щадящей тепловой обработке.



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

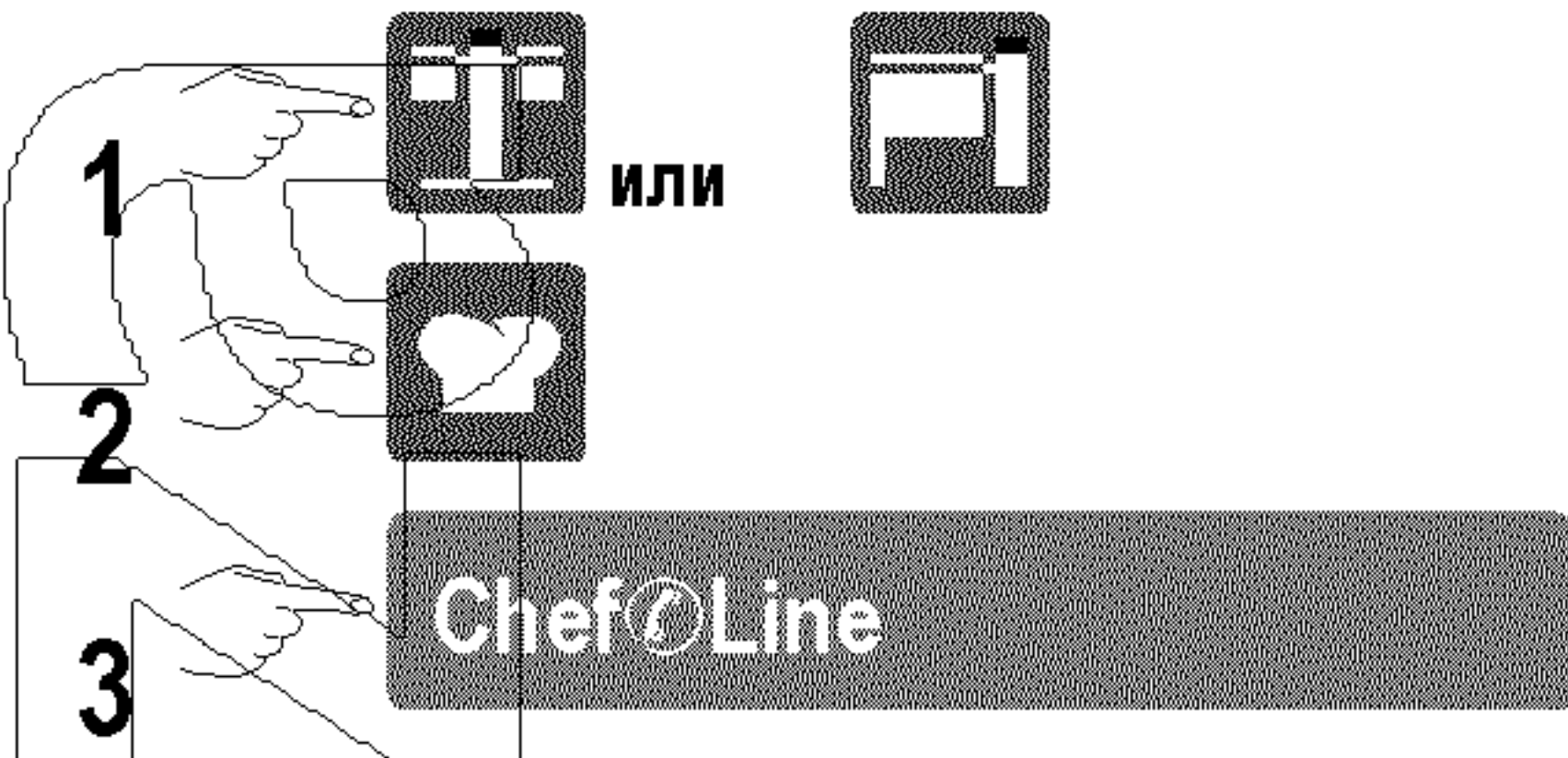
Приготовление методом «Delta-T» возможно только в рабочем режиме «Варка» или «Варка с корзинами».

- 1 или
- 2
- 3 $\Delta 25$
- 4
- 5 72
- 6
- или
- 5 0:30
- 6

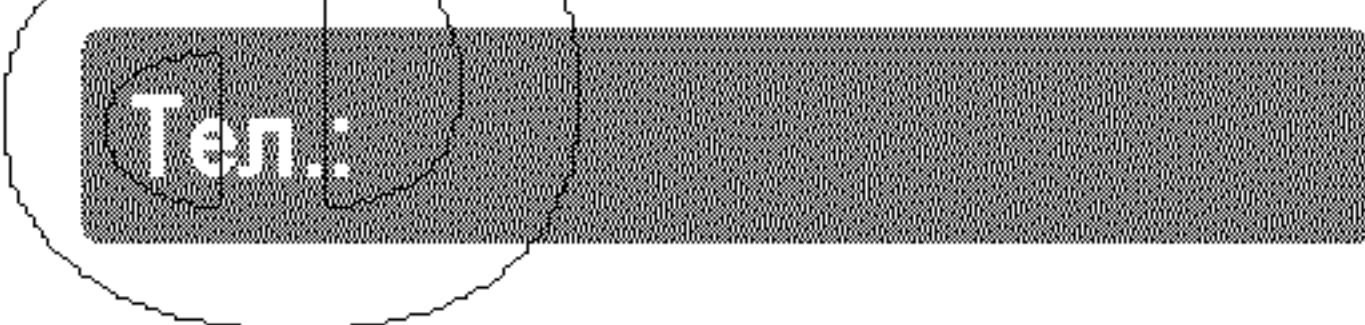


ChefLine®/Сервис - Сервисная информация, "Тип" - идентификация аппарата и программного обеспечения

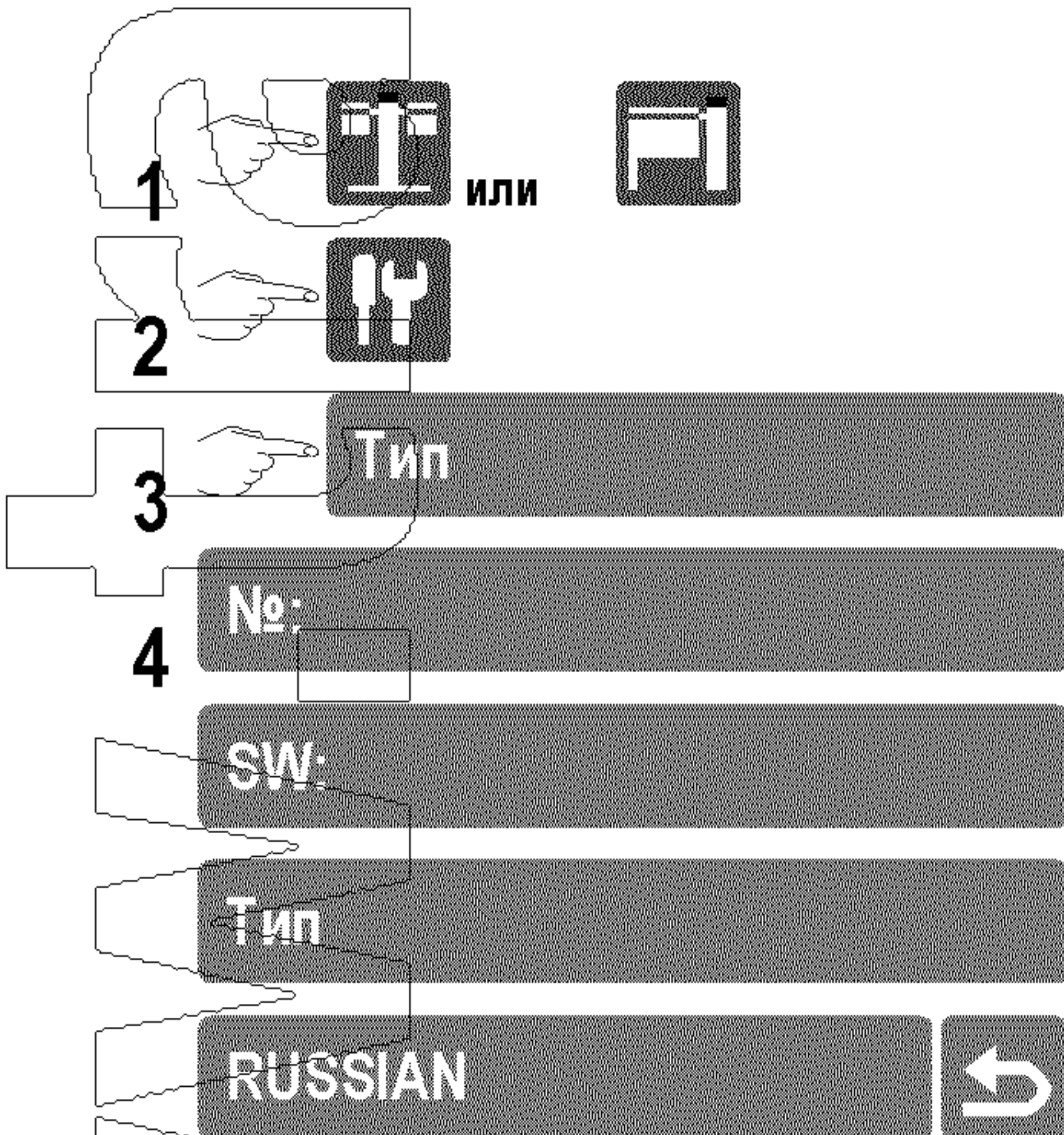
Вы можете вывести на дисплей телефонный номер горячей линии.



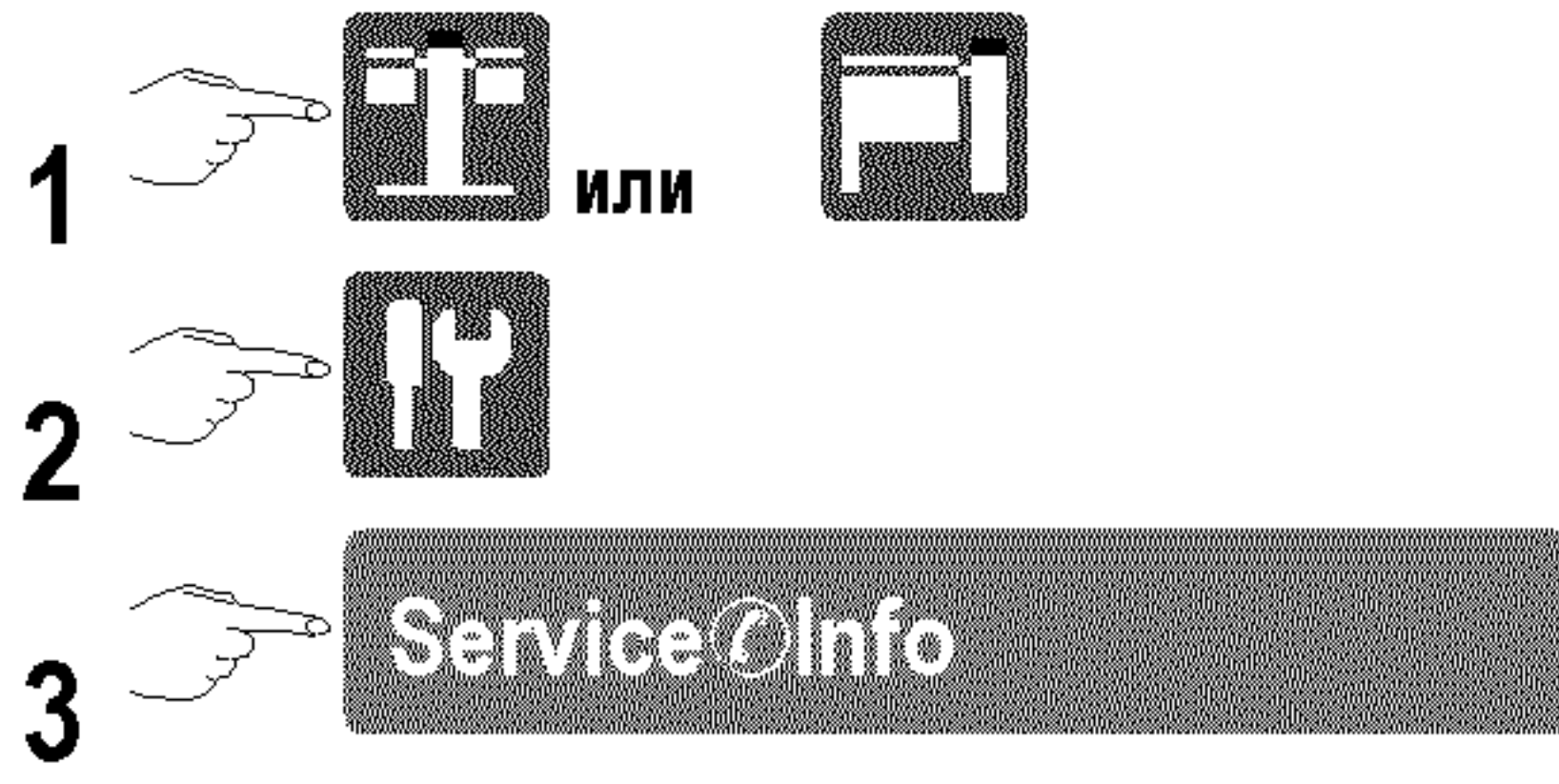
На дисплее отображается:



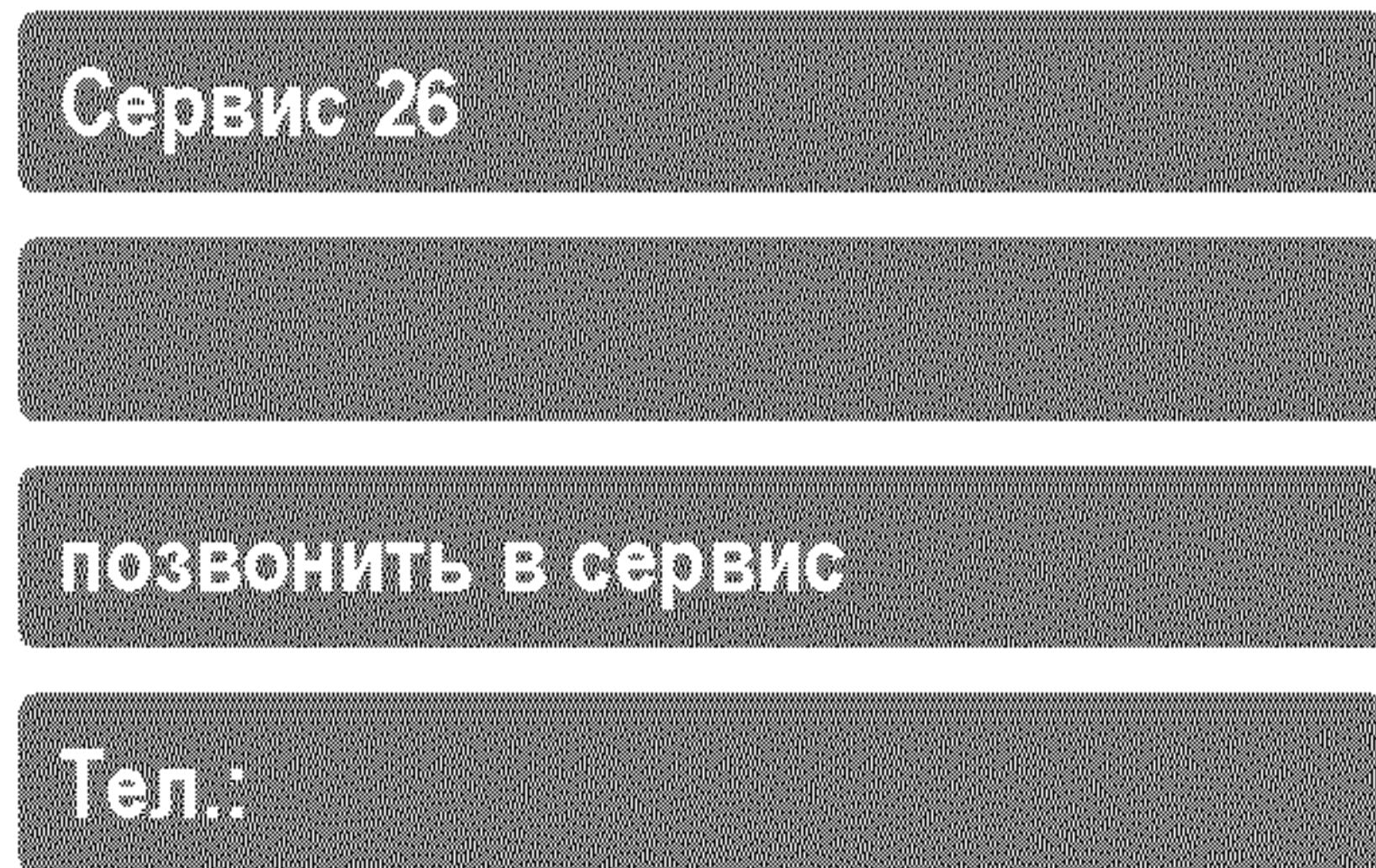
Идентифицировать аппарат и программное обеспечение можно при помощи функции "Тип".



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 программ

Импорт и экспорт программ

Вы можете копировать Ваши программы приготовления на оригинальную карту памяти USB-stick, выпускаемую 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

2

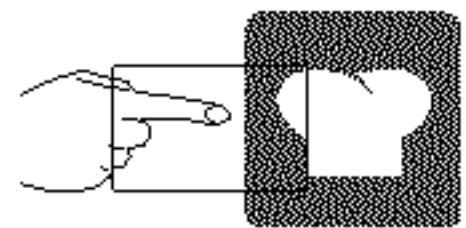


Вставить карту памяти USB-Stick в USB-интерфейс под панелью управления.

3



4



5



Программы приготовления сохраняются на USB-Stick (если цвет символа USB-Stick меняется с красного на синий и появляется изображение „галочки“, это означает, что процесс сохранения завершен).

Импорт программ:



Выключить и включить аппарат

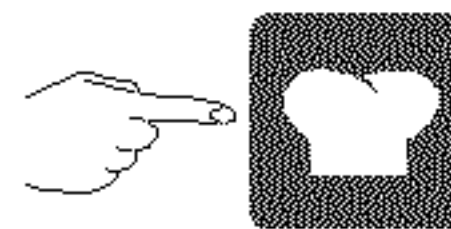
2

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

3



4



5



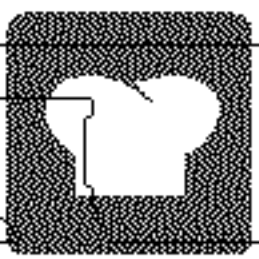
Программы приготовления сохраняются в памяти аппарата (если цвет символа USB-Stick меняется с красного на синий и появляется изображение „галочки“, это означает, что процесс сохранения завершен).

6

Аппарат автоматически включается снова.

Указание:

Уже существующие программы останутся в памяти, если импортируемые программы сохранить под новыми именами. Если имя программы останется прежним, то старая программа будет заменена.



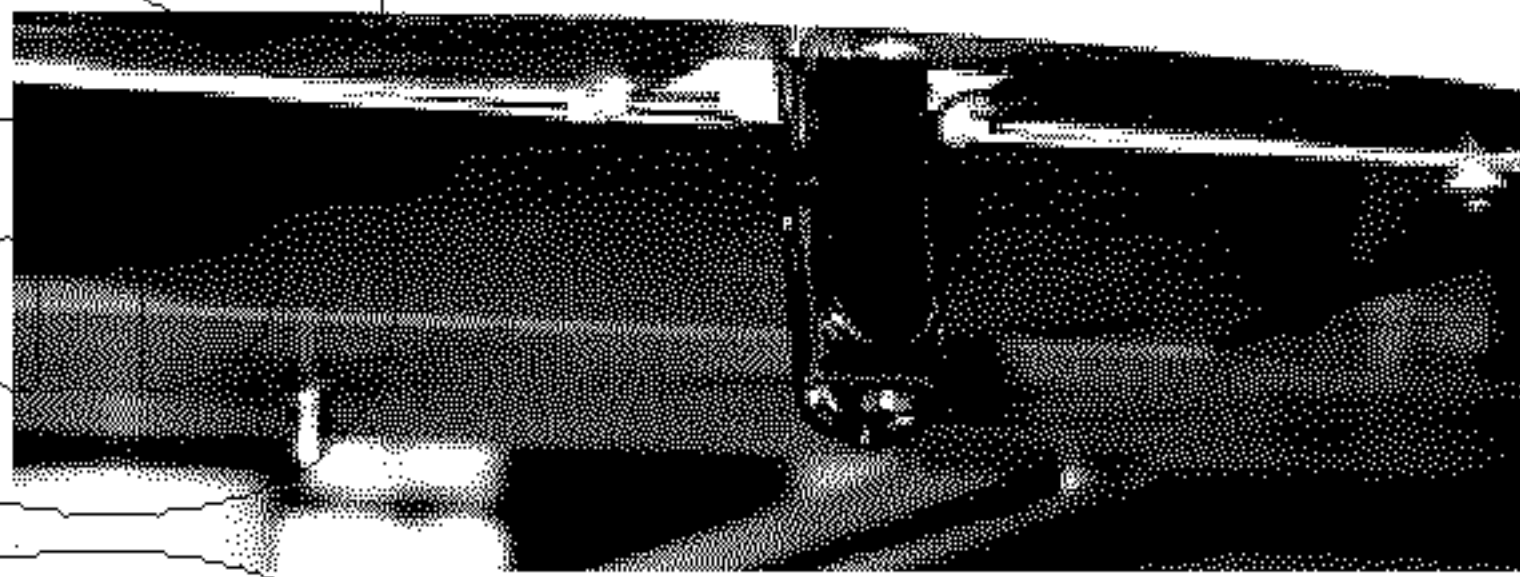
Флэш-карта USB (USB-Stick)

Флэш-карта USB (USB-Stick)

С помощью USB-Stick вы можете считывать программы приготовления и данные HACCP с аппарата.

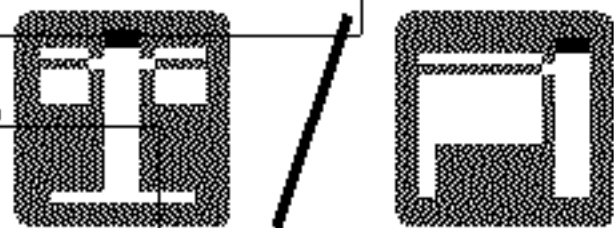
Состояние памяти данных USB отображается на дисплее.

1

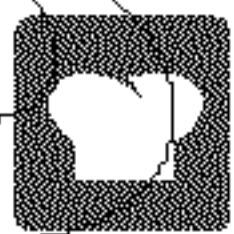


Вставить карту памяти USB-Stick в порт USB под панелью управления.

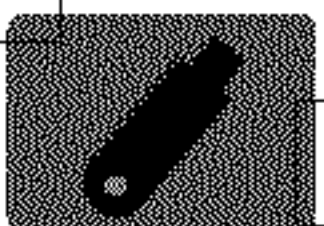
2



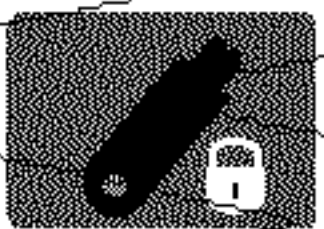
3



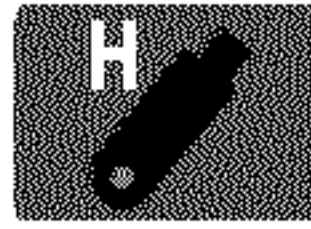
Значение символов индикации карты памяти USB (USB-Stick)



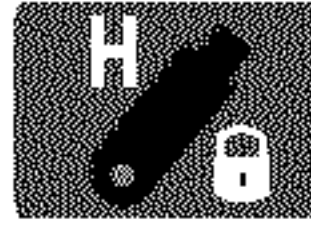
Карта USB-Stick подключена, файл отсутствует.



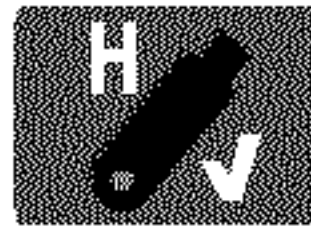
Карта USB-Stick подключена, файлы отсутствуют, карта защищена от записи.



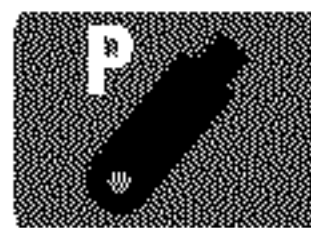
Карта USB-Stick подключена, имеется файл HACCP.



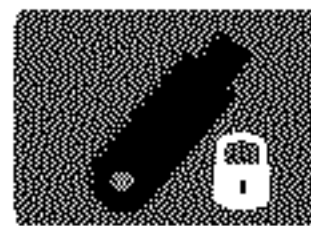
Карта USB-Stick подключена, имеется файл HACCP, карта защищена от записи.



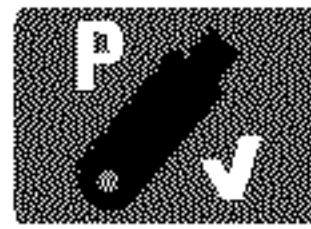
Карта USB-Stick подключена, файл HACCP успешно записан.



Карта USB-Stick подключена, имеется программный файл.



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



Карта USB-Stick подключена, программный файл 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!**
- **Не использовать абразивные средства или абразивные губки!**
- **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 завинтите 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 (не кислоты).

Плита VitroCeran

- Для керамической плиты используйте обычное подходящее чистящее средство.

Термозонд

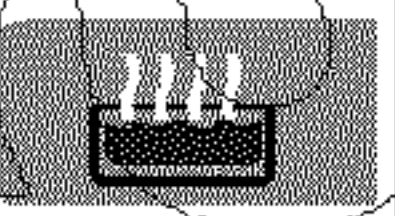

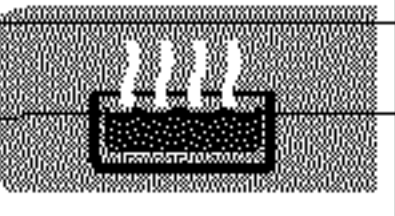
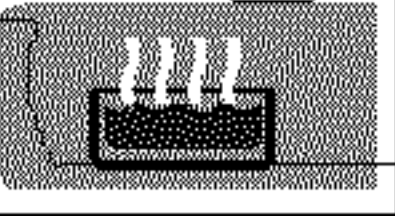
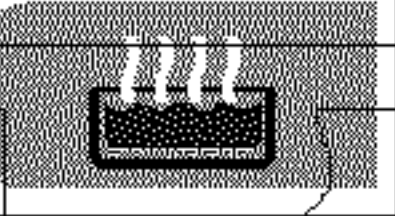
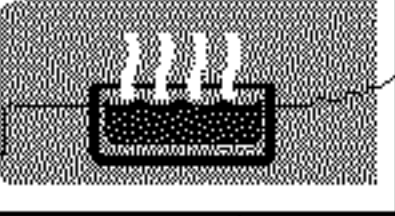




- Проводите очистку термозонда после каждого процесса приготовления, при котором Вы его использовали, с помощью мягкой губки (не стальное волокно).
- При необходимости используйте жирорастворяющее чистящее средство (не кислоты).

Пример: Основы для соусов, соусы


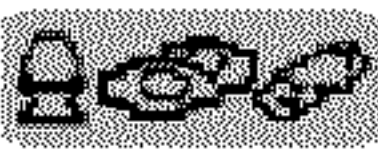




Блюда	Рекомендации	Количество			ступень 1	°С
		112	211	311		
Светлая основа для соуса	Бланшировать, залить холодной водой	10 л	80 л	120 л		100°С ●●●○○○
Темная основа для соуса	Обжарить + специи, залить холодной водой	10 л	80 л	120 л		200°С
Основа для соуса из птицы	Бланшировать, залить холодной водой	10 л	80 л	120 л		100°С ●●●○○○
Основа для соуса быстрого приготовления	Следовать инструкции по приготовлению	10 л	80 л	120 л		100°С ●●●○○○
Основа для соуса из рыбы	Сборный букет (Bouquet Garni) – перец горошком	10 л	80 л	120 л		160°С
Соус бешамель	Холодная мучная подболтка в теплом молоке	10 л	80 л	120 л		Пудинг / Соус быстрого приготовления
Соус бешамель	Приготовить мучную подболтку, добавить холодное молоко	10 л	50 л	80 л		Густые соусы
Томатный соус	Томатная паста и свежие томаты	10 л	80 л	120 л		150°С
Соус болоньез	Обжаривать по 02/10/20 кг	12 л	80 л	120 л		мясо полосками средн./высок.
Соус бордосский (Bordelaise)	Лук-шалотт уварить в красном вине – основа для соуса из телятины	10 л	80 л	120 л		150°С
Соус шаркутьер (Charcutière)	Обжарить, погасить – вино + загущенная основа для соуса из телятины	10 л	80 л	120 л		140°С
Перечный соус	Загустить и в конце добавить сливки	10 л	80 л	120 л		140°С
Начинка для пиццы	Возможно, загустить по окончании времени приготовления	12 л	80 л	120 л		150°С
Соус американский (соус из омаров)	Загустить мучной подболткой	10 л	80 л	120 л		140°С
Начинка для лукового пирога	Приготовить соус бешамель	12 л	80 л	120 л		150°С

КТ = темп. внутри продукта

Эти данные являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от размера аппарата, рецептуры, свойств продуктов, объема загрузки и желаемого результата приготовления.

Ход процесса приготовления						Примечания
Время	ступень 2	°C	Время	ступень 3	°C	
4:00						
0:20		100°C ●●●●○	3:00			
1:00						
0:30						
0:15		100°C ○●●●○	0:30			
0:15						
0:15						
0:15		100°C ○●●●○	0:30			
0:15						После обжаривания погасить и залить томатным соусом
0:15		100°C ○●●●○	0:20			
0:20		100°C ○●●●○	0:30			
0:10		100°C ●●●●○	0:20		100°C ●●●●○	1:00 1. Обжарить овощи, 2. Уварить вино, 3. Уварить соус
0:20		100°C ○●●●○	0:15			
0:15		100°C ○●●●○	0:20			
0:20		90°C	0:10			Загустить, добавив яйца и тертый сыр

Пример: Блюда из яиц

Блюда	Рекомендации	Количество			ступень 1	°С
		112	211	311		
Яйца вкрутую		60 шт.	350 шт.	525 шт.		Яйца вкрутую
Яичница-глазунья	После предварительного нагрева слегка смазать тигель жиром	6 шт.	20 шт.	30 шт.		Яичница-глазунья
Омлет натуральный	После предварительного нагрева слегка смазать тигель жиром	15 шт.	40 шт.	55 шт.		160°С
Омлет с начинкой	После предварительного нагрева слегка смазать тигель жиром	12 шт.	30 шт.	50 шт.		175°С
Яичница-болтунья	Постоянно помешивать	24 шт.	60 шт.	90 шт.		Яичница-болтунья

КТ = темп. внутри продукта

Эти данные являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от размера аппарата, рецептуры, свойств продуктов, объема загрузки и желаемого результата приготовления.

Ход процесса приготовления						Примечания
Время	ступень 2	°C	Время	ступень 3	°C	
						Использовать шпатель
0:05						Использовать шпатель, возможно также во время процесса приготовления блинчиков Crêpes
0:06						Использовать шпатель
0:12						

Пример: Рыба, ракообразные

Блюда	Рекомендации	Количество			ступень 1	°С
		112	211	311		
Филе «мюллерин»	Слегка смазать тигель растительным и сливочным маслом	8 шт.	30 шт.	45 шт.		Жарить рыбу / средн. 1
Камбала à l'Américaine	На лук-шалотт, соус Américaine	15 шт.	55 шт.	80 шт.		Жарить рыбу / средн. 1
Рыбные палочки		20 шт.	60 шт.	90 шт.		Гарнир во фритюре
Моллюски по-матроски	Очистить и промыть	6 кг	20 кг	40 кг		Варить морепродукты без корзины
Колечки омаров (глубокой заморозки), обжаренные во фритюре		1,5 кг	5 кг	7,5 кг	 	Гарниры во фритюре
Морепродукты	Загустить по окончании времени приготовления	12 л	80 л	120 л		Варить морепродукты

КТ = темп. внутри продукта

Эти данные являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от размера аппарата, рецептуры, свойств продуктов, объема загрузки и желаемого результата приготовления.

Ход процесса приготовления						Примечания
Время	ступень 2	°C	Время	ступень 3	°C	
0:03						Перед каждой партией дождаться акустического сигнала, термозонд поместить в масло
0:03						Добавить хотя бы минимальное количество жидкости
0:03						Перед каждой партией дождаться акустического сигнала, термозонд поместить в масло






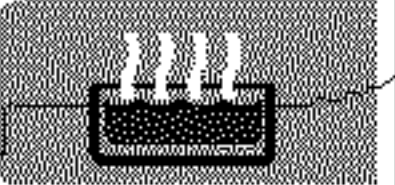



Пример: Блюда из картофеля


Блюда	Рекомендации	Количество			ступень 1	°C
		112	211	311		
Отварной картофель		3,5 кг	12 кг	18 кг		Картофель
Жареный картофель	Масло растительное и сливочное	2,5 кг	10 кг	15 кг		Гарниры жарить/средн. 2
Картофель глуб. заморозки во фритюре		1 кг	5 кг	7,5 кг		Гарниры во фритюр.
Картофель фри (предв. теплообработка)		1 кг	5 кг	7,5 кг		Гарниры во фритюр.
Картофель фри (глуб. заморозки)		1 кг	5 кг	7,5 кг		Гарниры во фритюр.
картофель «Герцогиня», крокеты		1 кг	5 кг	7,5 кг		Гарниры во фритюр.
Картофель по-пекарски	Потушить лук	4 кг	30 кг	50 кг		150°C
Пюре из свежего картофеля	Для лучшего удаления воды использовать сито для риса, В конце заменить воду молоком	4 кг	50 кг	80 кг		100°C ●●○○○○
Пюре из хлопьев	Следовать инструкции по приготовлению	2 кг	12 кг	18 кг		Пудинг / Соус быстрого приготовления
Картофель в мундире		5 кг	40 кг	80 кг		Картофель без корзины
Картофельно-морковное пюре	50% картофеля + 50% моркови, Для лучшего удаления воды использовать сито для риса; В конце заменить воду молоком и перемешать	4 кг	50 кг	80 кг		100°C ●●○○○○

КТ = темп. внутри продукта

Эти данные являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от размера аппарата, рецептуры, свойств продуктов, объема загрузки и желаемого результата приготовления.

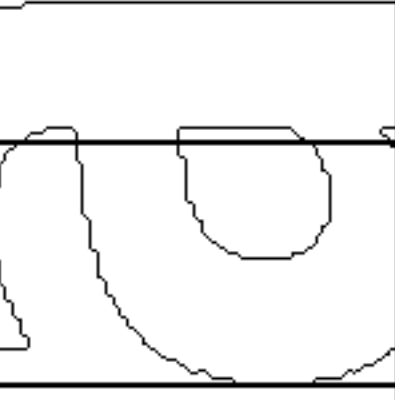


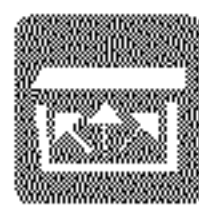
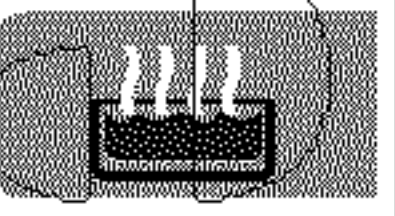

Ход процесса приготовления						Примечания
Время	ступень 2	°C	Время	ступень 3	°C	
						Или картофель в мундире. Установить температурный зонд
						Толщина свежего продукта 3-4 мм, смыть крахмал перед обжариванием
0:04						Перед каждой партией дождаться акустического сигнала, термозонд установить в масло
0:03						Перед каждой партией дождаться акустического сигнала, термозонд установить в масло
0:04						Перед каждой партией дождаться акустического сигнала, термозонд установить в масло
0:04						Перед каждой партией дождаться акустического сигнала, термозонд установить в масло
0:03		100°C	0:25			 Примерно 00:15, смыть крахмал, залить картофель бульоном
0:25		90°C	0:05			 Примерно 00:10
0:03						
						 Термозонд 92°C, использовать решетку для дна тигеля
0:25		90°C	0:05			 Примерно 00:10

Пример: Овощи

Блюда	Рекомендации	Количество			ступень 1	°С
		112	211	311		
Жареные овощи	Добавить белое вино и основу для соусов из телятины	5 кг	20 кг	30 кг		Гарниры жарить/средн. 1
Артишоки	 В зависимости от размера	12 шт.	50 шт.	75 шт.		Гарниры варить
Морковь «виши»	Добавить немного воды	4 кг	50 кг	80 кг		100°C ○○○○○○
Капуста краснокочанная	Добавить немного воды	4 кг	45 кг	70 кг		150°C
Жареный цикорий	Добавить немного воды	1 кг	8 кг	12 кг		Гарниры жарить/низк.
Горошек «а ля франсез»	ГЗ- предварительно сварить в SelfCooking Center®	4 кг	30 кг	50 кг		Гарниры жарить/низк.
Лук-порей	Для лука порея с соусом винегрет	4 кг	30 кг	50 кг		Гарниры варить
Шпинат со сливками	предварительно сварить в SelfCooking Center®	6 кг	50 кг	80 кг		90°C
Рататуй	Немного помешать	4 кг	50 кг	80 кг		160°C















КТ = темп. внутри продукта

Эти данные являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от размера аппарата, рецептуры, свойств продуктов, объема загрузки и желаемого результата приготовления.

Ход процесса приготовления						Примечания
Время	ступень 2	°С	Время	ступень 3	°С	
						Выбрать нужную степень подрумянивания
0:45						 Примерно 00:30
0:15						
0:10		100°С ○○○○○○○	1:15			 Примерно 00:50
0:10		100°С ○○○○○○○	0:10			1. Обжарить , 2. Потушить
						Степень подрумянивания – низкая или средняя
0:25						
0:15						Довести до готовности в сливочном соусе
0:15		100°С ○○○○○○○	0:15			








Пример: Бобовые, крупы

Блюда	Рекомендации	Количество			ступень 1	°C
		112	211	311		
Чечевица	Загрузить в холодном виде.	3 кг	20 кг	30 кг		100°C ○○○○○○
Белая фасоль	Замачивать на 12 час. (сухая фасоль)	3 кг	20 кг	40 кг		100°C ○○○○○○
Красная фасоль	Замачивать на 12 час. (сухая фасоль)	3 кг	20 кг	40 кг		100°C ○○○○○○
Гороховое пюре	Горох бланшировать (колотый горох)	2 кг	10 кг	20 кг		100°C ●○○○○○
Гnocчи		1 кг	6 кг	10 кг		Изд. из теста
Гnocчи по-римски	Регулярно помешивать	10 л	50 л	80 л		Пудинг / Соус быстрого приготовления
Полента	Регулярно помешивать	8 л	40 л	75 л		100°C ○○○○○○
Рис по-креольски	 С корзиной, без обжаривания	1 кг	6 кг	10 кг		Рис
Рис по-креольски	Без корзины, без обжаривания, дать стечь воде в Variomobil™	3 кг	18 кг	25 кг		Рис
Рис для плова	Потушить лук, рис обжарить	3 кг	15 кг	30 кг		Рис
Макаронные изделия		1 кг	6 кг	10 кг		Изд. из теста
Макаронные изделия, без корзин	дать стечь воде в Variomobil™	1 кг	20 кг	35 кг		Изд. из теста

КТ = темп. внутри продукта

Эти данные являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от размера аппарата, рецептуры, свойств продуктов, объема загрузки и желаемого результата приготовления.

Ход процесса приготовления						Примечания
Время	ступень 2	°C	Время	ступень 3	°C	
0:45						 Примерно 00:20, время приготовления зависит от производителя
1:15						 Примерно 00:30, время приготовления зависит от продолжительности замачивания и возраста фасоли
1:15						 Примерно 00:30, время приготовления зависит от продолжительности замачивания и возраста фасоли
1:00						 Примерно 00:30
						Время в зависимости от указаний на упаковке
						Время в зависимости от указаний на упаковке, гночки запечь в SelfCooking Center®
0:05		90 °C	0:15			
						Время в зависимости от указаний на упаковке
						Время в зависимости от указаний на упаковке, использовать сито для риса
						Рис с обжариванием. Время в зависимости от указаний на упаковке
						Время в зависимости от указаний на упаковке
						Время в зависимости от указаний на упаковке, использовать сито для риса













Пример: Говядина, телятина

Блюда	Рекомендации	Количество			ступень 1	°C
		112	211	311		
Рубленные стейки	Смазывать жиром тигель не требуется	10 шт.	35 шт.	55 шт.		Натурал. мясо/ средн.
Антрекот	После предварительного нагрева смазать тигель жиром	8 шт.	30 шт.	50 шт.		Натурал. мясо/ темный
Тушеная говядина	После предварительного нагрева смазать тигель жиром	6 кг	40 кг	80 кг		Мясо тушить/ средн.
Беф бургињон	После предварительного нагрева смазать тигель жиром, обжаривать по 03/10/20 кг гашение подтвердить только тогда, когда все обжарено; в конце загустить	6 кг	50 кг	100 кг		Рагу/ высок.
Карбонады по-фламандски	После предварительного нагрева смазать тигель жиром, обжаривать по 03/10/20 кг – в конце загустить	6 кг	50 кг	100 кг		220°C
Бефстроганов	После предварительного нагрева смазать тигель жиром; обжарить, фламбировать и отложить	2 кг	30 кг	60 кг		Натурал. мясо/ высок.
Отварное мясо (Pot-au-Feu)	При необходимости бланшировать	6 кг	50 кг	100 кг		Мясо варить Delta T 20, КТ 85°C
Шницель – отбивные котлеты	После предварительного нагрева смазать тигель жиром	8 шт.	30 шт.	45 шт.		Натурал. мясо/ средн.
Кордон блю глубокой заморозки		6 шт.	25 шт.	40 шт.		Гарниры во фритюр.
Бланкет из телятины	По окончании времени приготовления загустить	6 кг	50 кг	100 кг		Мясо варить
Телячья грудинка		6 кг	35 кг	70 кг		Мясо тушить/ низк.
Оссо букко	Снять пену, по окончании времени приготовления загустить	6 кг	35 кг	70 кг		Мясо варить
Жареная телячья лопатка	После предварительного нагрева смазать тигель жиром	6 кг	35 кг	70 кг		Мясо тушить/ низк.

КТ = темп. внутри продукта

Эти данные являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от размера аппарата, рецептуры, свойств продуктов, объема загрузки и желаемого результата приготовления.

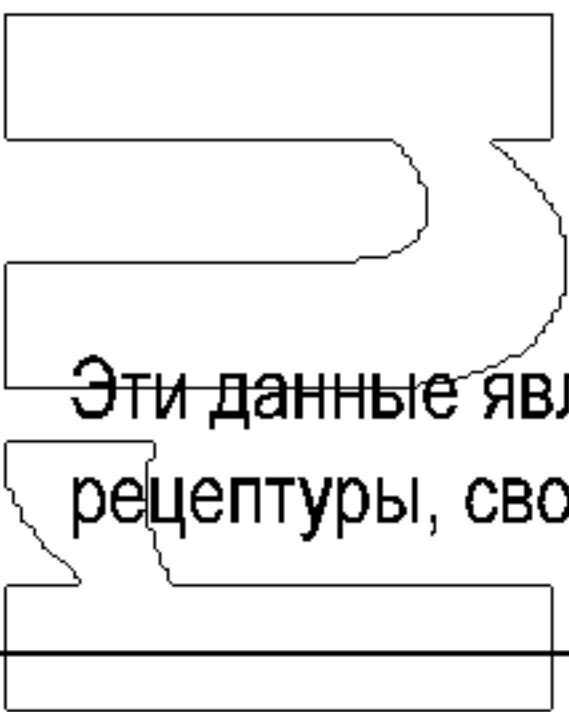
Ход процесса приготовления						Примечания
Время	ступень 2	°C	Время	ступень 3	°C	
						 Примерно 01:30
						 Примерно 01:45
0:10		100°C 	2:00			 Примерно 01:30
						Приправить сливки паприкой
						 Примерно 01:30, игла термозонда должна целиком находиться в мясе, использовать решетку для дна тигеля
0:06						Перед каждой партией дождаться акустического сигнала, термозонд поместить в масло
1:30						 Примерно 01:00
1:15						 Примерно 00:40
0:55						 Примерно 00:35, использовать решетку для дна тигеля
1:15						 Примерно 00:50








Пример: Свинина, ягнятина, баранина

Блюда	Рекомендации	Количество			ступень 1	°С
		112	211	311		
Отбивные котлеты	После предварительного нагрева смазать тигель жиром	8 шт.	30 шт.	45 шт.		Натурал. мясо/ средн.
Свинина, тонко нарезанная	После предварительного нагрева смазать тигель жиром; Обжаривать по 02/10/20 кг, гашение подтвердить только тогда, когда все обжарено; в конце загустить	6 кг	50 кг	100 кг		Мясо полосками/ средн.
Шейка тушеная	После предварительного нагрева смазать тигель жиром, гашение подтвердить только тогда, когда все обжарено	6 кг	40 кг	80 кг		Мясо тушить/ низк.
Засоленная свиная рулька	Загрузить в холодном виде.	8 кг	50 кг	100 кг		Delta 20°C
Жареная свиная рулька	После предварительного нагрева смазать тигель жиром; обжаривать по 04/20/30 кг, гашение подтвердить только тогда, когда все обжарено	6 кг	40 кг	60 кг		180°C
Шницель в панировке	После предварительного нагрева смазать тигель растительным и сливочным маслом	8 шт.	30 шт.	45 шт.		Паниров. мясо/ темный
Ягнятина карри	Обжаривать по 02/10/20 кг, гашение подтвердить только тогда, когда все обжарено	6 кг	50 кг	100 кг		Рагу/ низк.
Ягнятина «наварин»	Обжаривать по 02/10/20 кг, гашение подтвердить только тогда, когда все обжарено	6 кг	50 кг	100 кг		Рагу/ средн.
Рулет из лопатки	Добавить немного воды	6 кг	40 кг	80 кг		Мясо тушить/ низк.
Отбивная котлета из ягнятины	Смазать тигель жиром	8 шт.	50 шт.	100 шт.		Натурал. мясо/ средн.
Копченая свинина		5 кг	50 кг	70 кг		Ночная варка Delta T 20, КТ 75°C

КТ = темп. внутри продукта



Эти данные являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от размера аппарата, рецептуры, свойств продуктов, объема загрузки и желаемого результата приготовления.

Ход процесса приготовления						Примечания
Время	ступень 2	°C	Время	ступень 3	°C	
						После обжаривания приготовить крем-соус из шампиньонов
						 Примерно 00:45
КТ 66°C						
0:08		100°C	2:00			 Примерно 01:10
0:35						 Примерно 00:20
0:40						 Примерно 00:25
0:45						
						Использовать решетку для дна тигеля

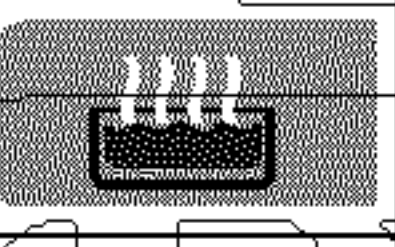





Пример: Птица, дичь

Блюда	Рекомендации	Количество			ступень 1	°С
		112	211	311		
Цыпленок по-баскски	После предварительного нагрева смазать тигель жиром	3 кг	10 кг	15 кг		Натурал. мясо/ средн.
Птица пошированная	Снять пену, затем добавить овощи	5 кг	50 кг	100 кг		Мясо варить
Шницель из птицы	После предварительного нагрева смазать тигель жиром	10 шт.	30 шт.	50 шт.		Натурал. мясо/ светлый
Утка с брюквой	гашение подтвердить только тогда, когда все обжарено, брюкву обжарить	6 кг	50 кг	100 кг		Рагу/ средн.
Конфит из гуся	12 часов мариновать в соли и травах	6 кг	30 кг	50 кг		Ночная варка Delta T 20, КТ 81°С
Мясо индейки, тонко нарезанное	После предварительного нагрева смазать тигель жиром; Обжаривать по 02/10/20 кг, гашение подтвердить только тогда, когда все обжарено; в конце загустить	6 кг	50 кг	100 кг		Мясо полосками/ средн.
Кордон блю из индейки, глубокой заморозки		6 шт.	40 шт.	60 шт.		Гарниры во фритюр.
Куриная грудка в кляре на основе пива		8 шт.	5 кг	7,5 кг		Гарниры во фритюр.
Кролик по-охотничьи	По окончании времени приготовления загустить	6 кг	50 кг	100 кг		Мясо тушить/ светлый
Мясо косули, тонко нарезанное	После предварительного нагрева смазать тигель жиром; Обжаривать по 02/10/20 кг, гашение подтвердить только тогда, когда все обжарено; в конце загустить	6 кг	50 кг	100 кг		Мясо полосками/ средн.
Тефтели из мяса косули	После предварительного нагрева смазать тигель жиром	12 шт.	40 шт.	75 шт.		Натурал. мясо/ светлый
Рагу из мяса кабана	гашение подтвердить только тогда, когда все обжарено, Дать стечь жидкости, по окончании времени приготовления загустить	6 кг	50 кг	100 кг		Рагу/ средн.

КТ = темп. внутри продукта

Эти данные являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от размера аппарата, рецептуры, свойств продуктов, объема загрузки и желаемого результата приготовления.

Ход процесса приготовления						Примечания
Время	ступень 2	°C	Время	ступень 3	°C	
		100°C ○○○○○○	0:30			Без термозонда; во время процесса приготовления закрыть крышку
2:00						 Примерно 01:15
1:00						 Примерно 00:45
						Только в гусином жире; использовать решетку для дна тигеля
0:10						После обжаривания приготовить крем-соус из шампиньонов
0:07						Перед каждой партией дождаться акустического сигнала, термозонд поместить в масло
0:06						Перед каждой партией дождаться акустического сигнала, термозонд поместить в масло
0:45						
0:20						Прокипятить в соусе из лесных грибов
0:08						
1:10						 Примерно 00:45






Пример: Потроха, колбаса








Блюда	Рекомендации	Количество			ступень 1	°С
		112	211	311		
Говяжий язык	После удаления пены добавить овощи	6 кг	50 кг	100 кг		Ночная варка, Delta T 20; КТ 83°C
Телячья голова	После удаления пены добавить овощи	6 кг	50 кг	100 кг		Ночная варка, Delta T 20; КТ 80°C
Почки в мадере	Обжаривать по 02/10/20 кг, дать стечь жидкости	5 кг	40 кг	80 кг		Мясо полосками/высок.
Зобная железа теленка, жареная	Бланшировать, панировать	12 шт.	40 шт.	80 шт.		175°C
Рубец «а ля мод»	Обильно добавить основу для соуса	5 кг	40 кг	80 кг		Мясо варить
Печень, тонко нарезанная	Обжаривать по 02/10/20 кг	5 кг	40 кг	80 кг		Мясо полосками/средн.
Печень жареная	После предварительного нагрева смазать тигель жиром	8 шт.	30 шт.	45 шт.		Натурал. мясо светлый
Окорок (10 кг)		-	5 шт.	8 шт.		Ночная варка, Delta T 20; КТ 66°C
Жареная колбаса крупнозернистая		20 шт.	75 шт.	120 шт.		Натурал. мясо/светлый
Жареная колбаса мелкозернистая		30 шт.	100 шт.	180 шт.		Натурал. мясо/светлый
Колбаса копченая		50 шт.	200 шт.	300 шт.		Колбаски варить
Кровяная колбаса		20 шт.	75 шт.	100 шт.		170°C
Мергез - сосиски		30 шт.	100 шт.	180 шт.		Натурал. мясо/средн.

КТ = темп. внутри продукта

Эти данные являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от размера аппарата, рецептуры, свойств продуктов, объема загрузки и желаемого результата приготовления.





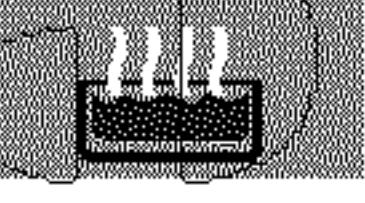



Ход процесса приготовления						Примечания
Время	ступень 2	°C	Время	ступень 3	°C	
						 Примерно 02:00, использовать решетку для дна тигеля
						 Примерно 01:15, использовать решетку для дна тигеля
						Прокипятить в соусе с мадерой
0:10						
3:00						 Примерно 02:00
0:06						
0:06						
						Использовать решетку для дна тигеля
						При необходимости колбаски сначала пошировать в процессе «Варка колбасы»
						При необходимости колбаски сначала пошировать в процессе «Варка колбасы»
						Установить термозонд в колбасу
0:18						

Пример: Комплексные блюда

Блюда	Рекомендации	Количество			ступень 1	°С
		112	211	311		
Сырая квашеная капуста	Добавить копченый шпик	5 кг	30 кг	50 кг		100°С ○○○○○○
Капустный айнтопф	Лук / шпик обжарить отдельно	6 кг	50 кг	80 кг		100°С ○○○○○○
Pot au Feu	Загрузить в холодном виде.	6 кг	50 кг	100 кг		Мясо варить
Чечевичный айнтопф	Снять пену, затем добавить овощи	3 кг	15 кг	30 кг		100°С ●○○○○○
Чили кон карне	Предварительно обжарить мясо, замочить фасоль	3 кг	15 кг	25 кг		220°С
Буйабес	Обжарить в оливковом масле	12 л	75 л	120 л		160°С
Паэлья	После предварительного нагрева смазать тигель жиром	3 кг	15 кг	25 кг		Натурал. мясо средн.

КТ = темп. внутри продукта

Эти данные являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от размера аппарата, рецептуры, свойств продуктов, объема загрузки и желаемого результата приготовления.

Ход процесса приготовления						Примечания
Время	ступень 2	°С	Время	ступень 3	°С	
2:00						 Примерно 01:00
0:40						 Примерно 00:20, Во время приготовления закрыть крышку
3:00						 Примерно 02:00, Использовать решетку для дна тигеля
0:45						 Примерно 00:20
0:15		100°С ●○○○○○	2:00			 Примерно 01:00
0:10		100°С ●○○○○○	1:00			
		Рис с обжариванием.				Время обжаривания и варки зависит от продукта



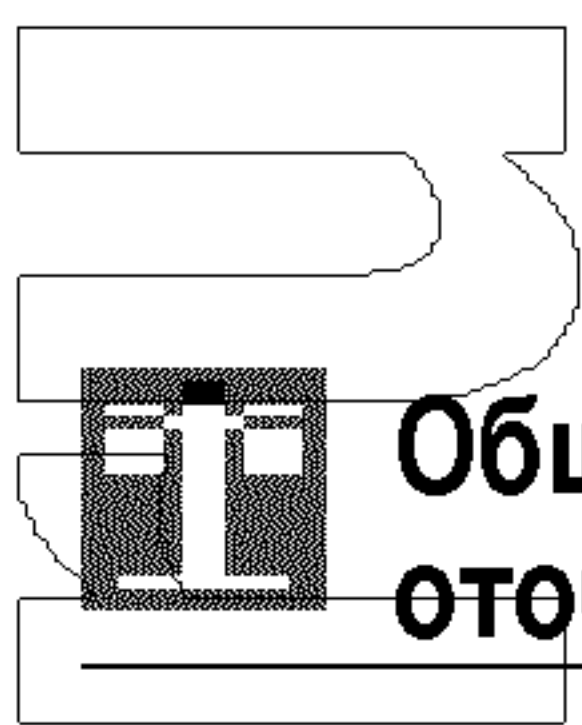
Пример: Десерты

Блюда	Рекомендации	Количество			ступень 1	°С
		112	211	311		
Рис, сваренный на молоке		10 л	60 л	90 л		молоко рис
МаннЫЙ пудинг		10 л	80 л	120 л		Пудинг / Соус быстрого приготовления
Флан		10 л	80 л	120 л		Пудинг / Соус быстрого приготовления
Ванильный соус	Сразу же слить	5 л	80 л	120 л		Пудинг / Соус быстрого приготовления
Крем патисери	Сразу же слить	5 л	80 л	120 л		Пудинг / Соус быстрого приготовления
Фруктовый компот	Можно пюрировать миксером	8 кг	40 кг	60 кг		100°C ●○○○○○
Груши в красном вине	В зависимости от сорта груш	8 кг	40 кг	60 кг		100°C ●○○○○○
Блинчики	После предварительного нагрева смазать тигель жиром	2 шт.	6 шт.	12 шт.		Crêpes

КТ = темп. внутри продукта

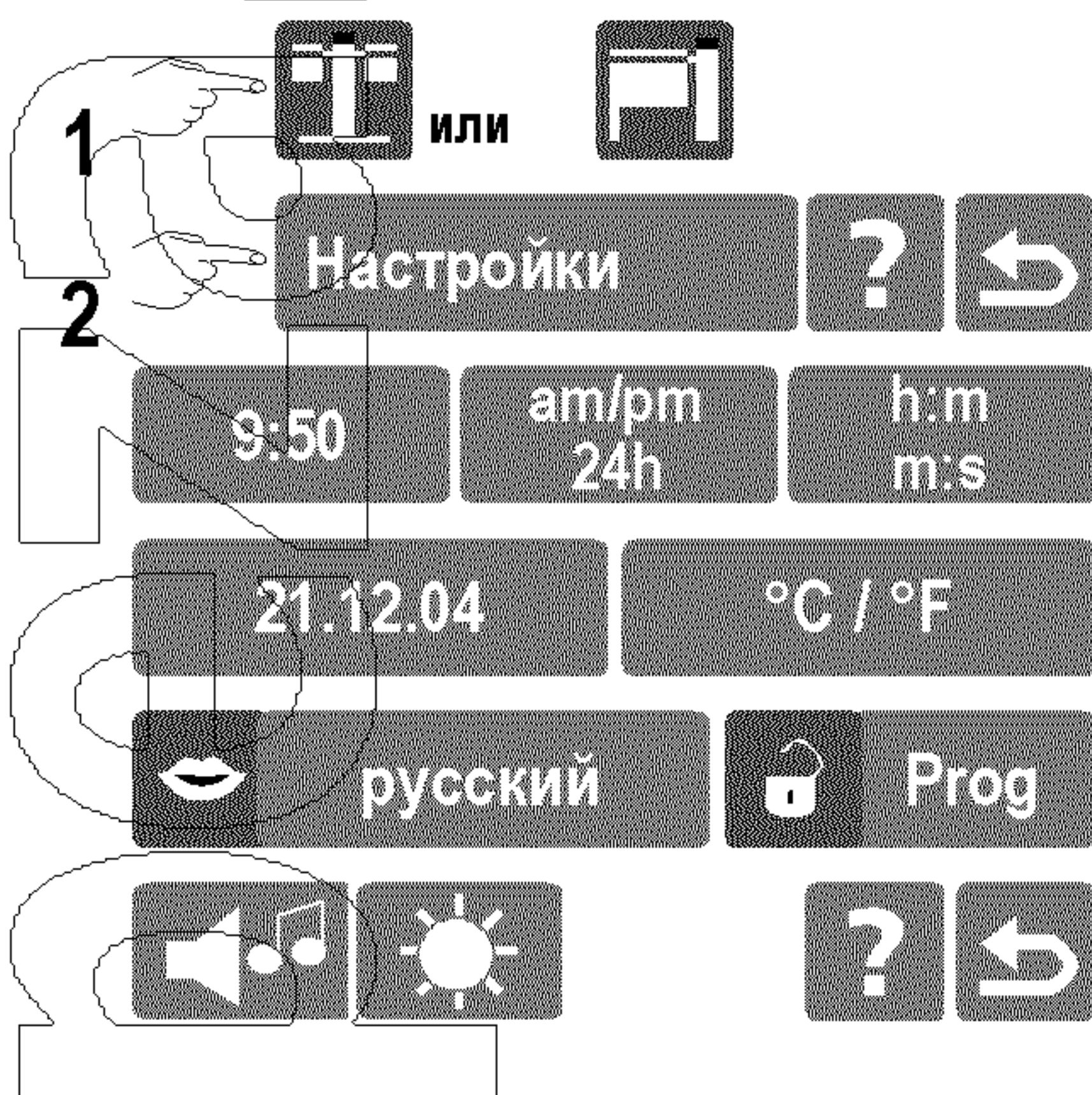
Эти данные являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от размера аппарата, рецептуры, свойств продуктов, объема загрузки и желаемого результата приготовления.

Ход процесса приготовления						Примечания
Время	ступень 2	°C	Время	ступень 3	°C	
0:30						Не вынимать термозонд из продукта во время помешивания
0:08						Не вынимать термозонд из продукта во время помешивания
0:10						Не вынимать термозонд из продукта во время помешивания
0:02						Не вынимать термозонд из продукта во время помешивания
0:04						Не вынимать термозонд из продукта во время помешивания
0:20						
0:15						
						Степень подрумянивания по желанию



Общие настройки аппарата – реальное время, формат отображения времени

Основные настройки аппарата можно отображать на дисплее и изменять их.



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:

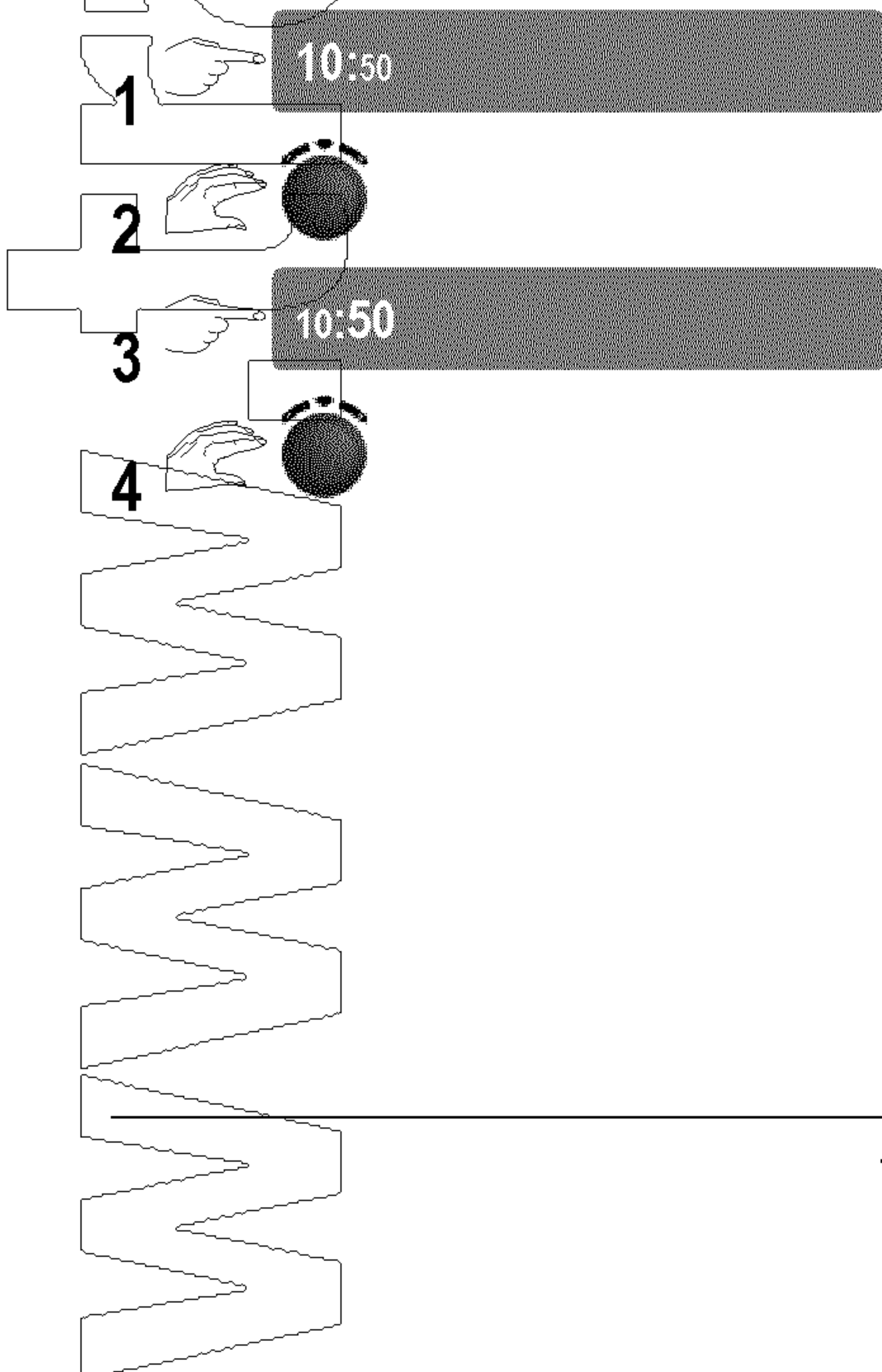
h:m Настройка: часы : **минуты**

m:s Настройка минуты : **секунды**

Указание:

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

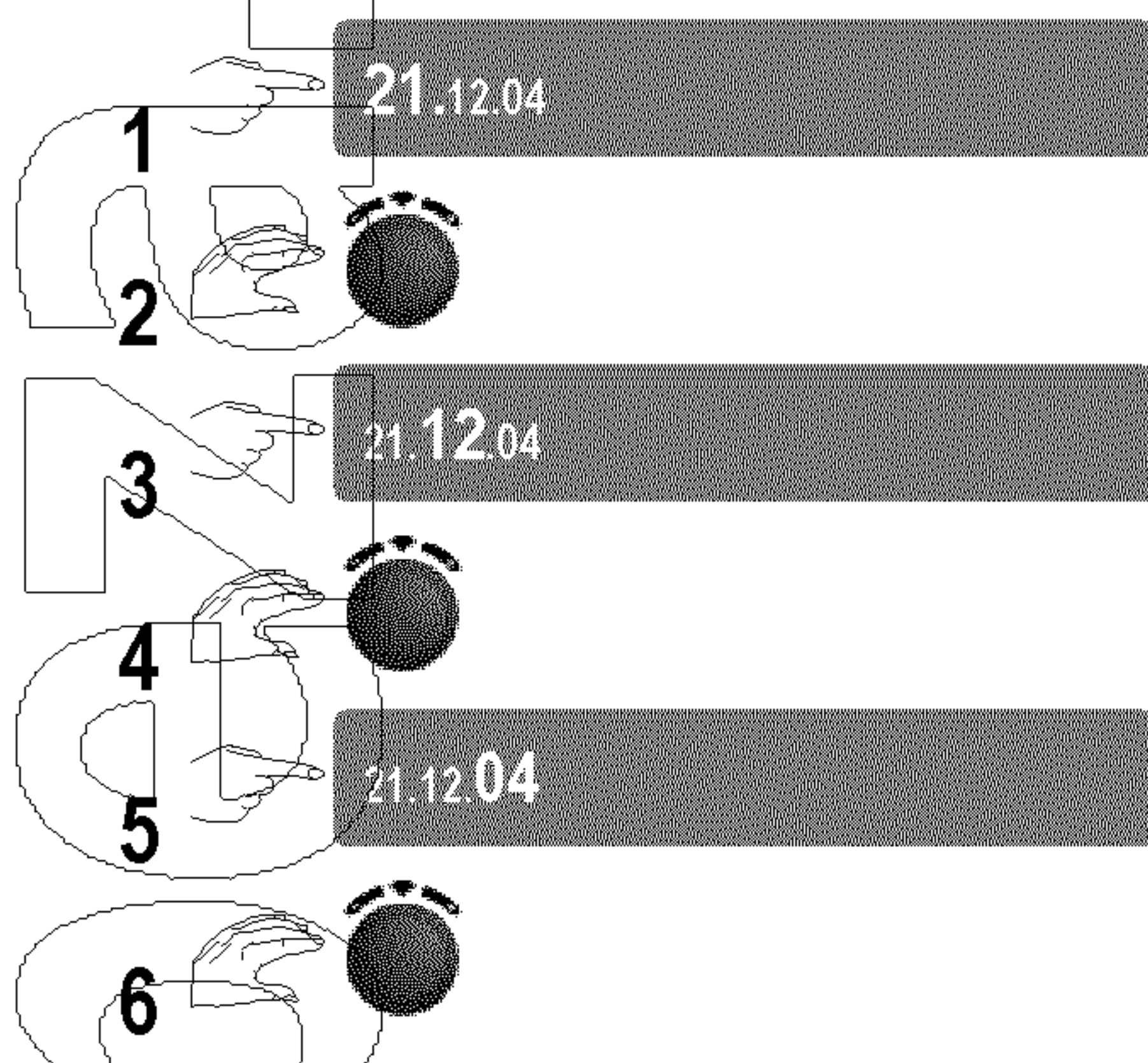
Настройка реального времени





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

Настройка даты



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.



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

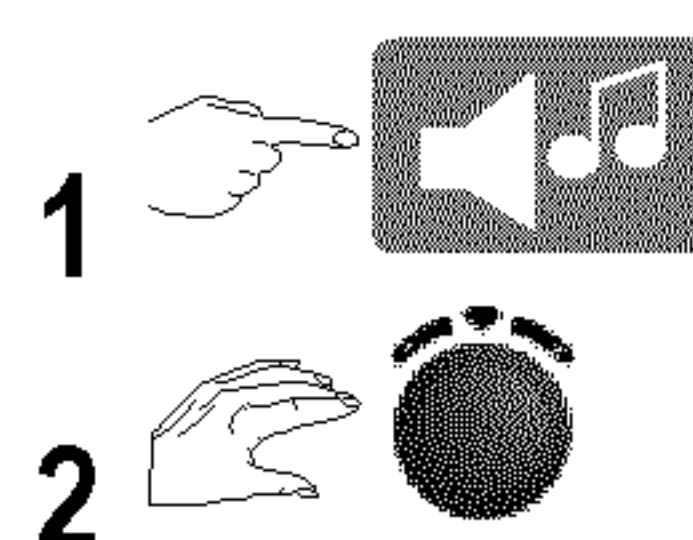
Заданная система измерения температуры высвечивается красным.

Настройка языка



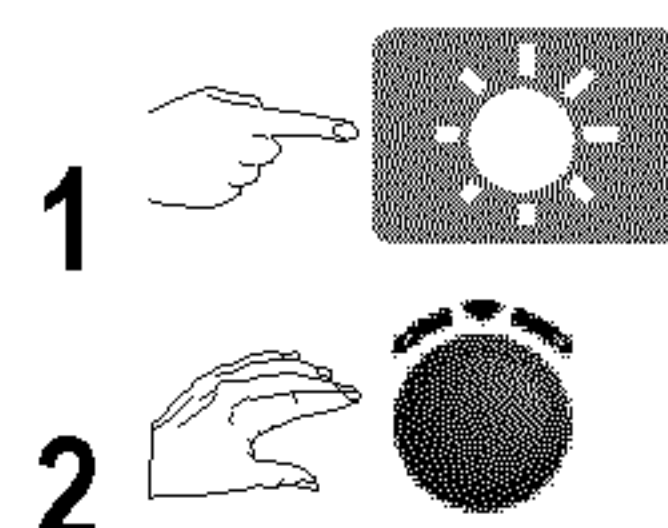
С помощью центрального регулятора выберите нужный Вам язык.

Настройка звукового сигнала

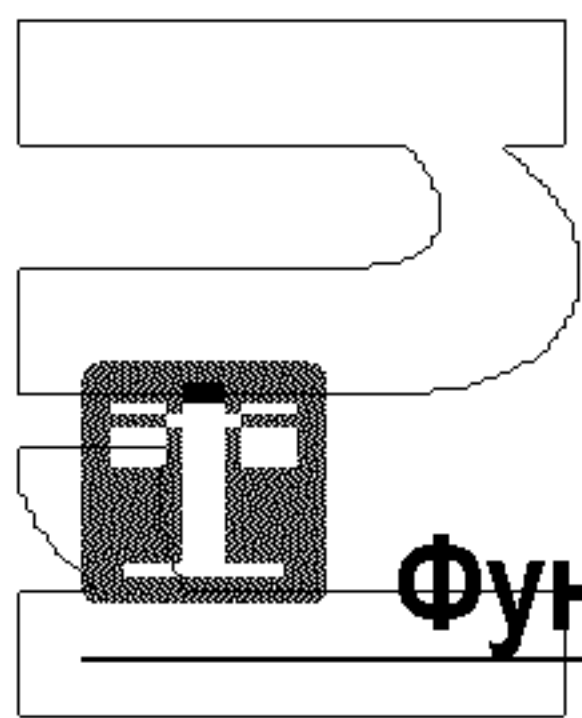


Вращая центральный регулятор, можно выбрать подходящий звуковой тон.

Настройка контрастности дисплея



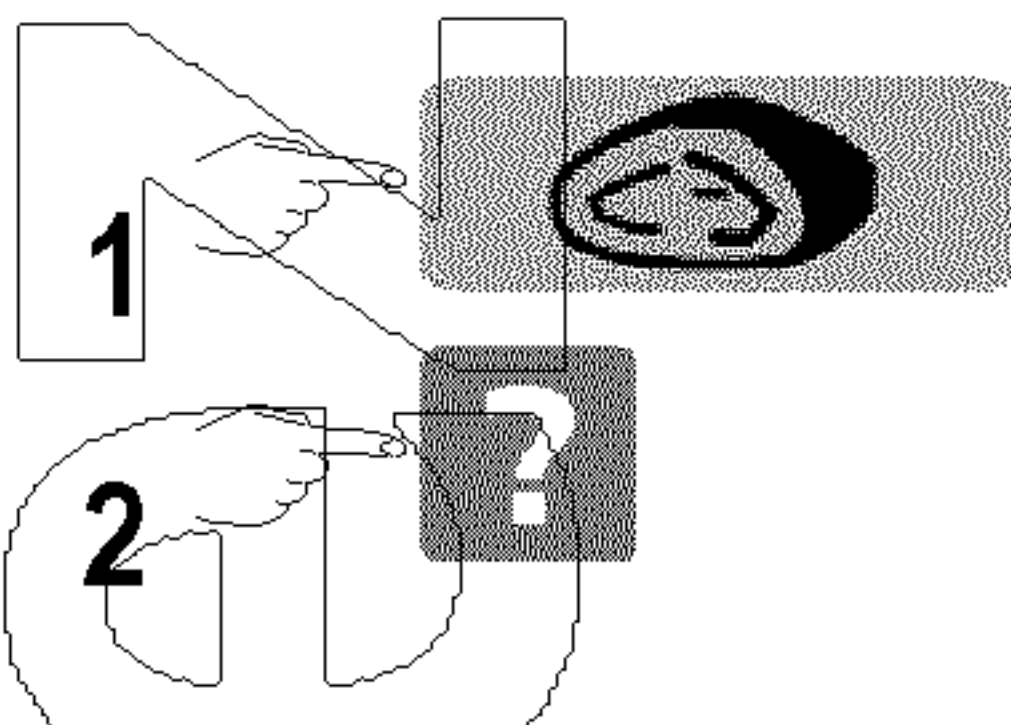
Вращая центральный регулятор, Вы изменяете контрастность изображения на дисплее. Чтобы обеспечить оптимальный срок службы дисплея, возврат к заводским настройкам осуществляется автоматически.



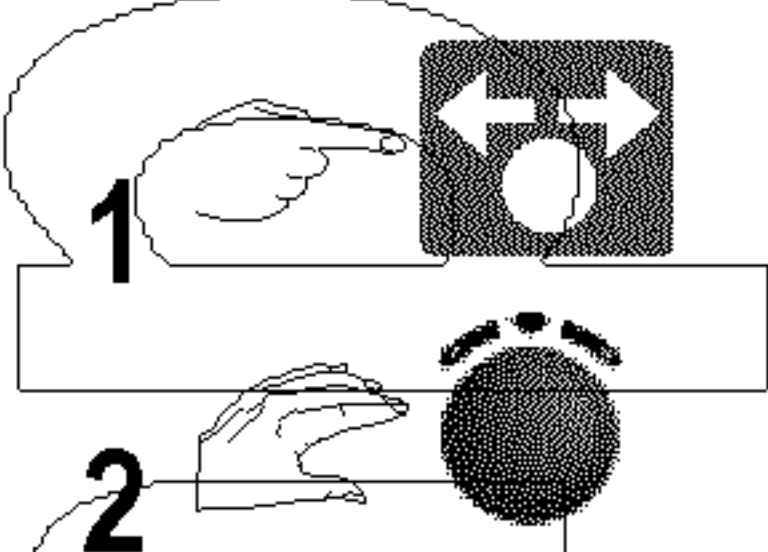
Функция помощи, технические работы, выполняемые

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.



Прелистывание страниц в функции помощи:



Указание:

Через функцию помощи можно напрямую вызвать нужный процесс приготовления.

Инспекционно-технические работы, которые могут выполнять сотрудники, имеющие техническую квалификацию.



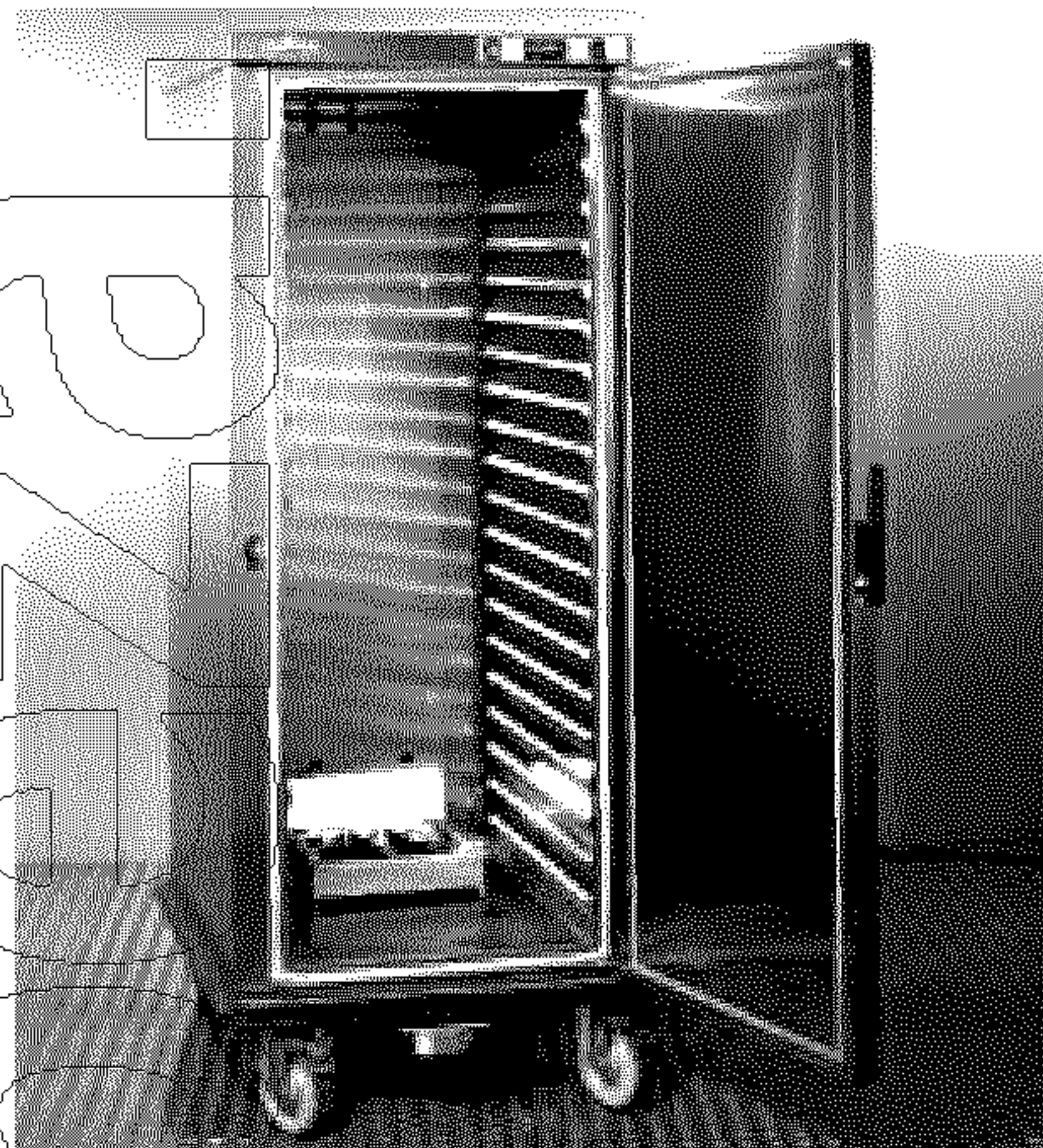
Внимание!

- 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:

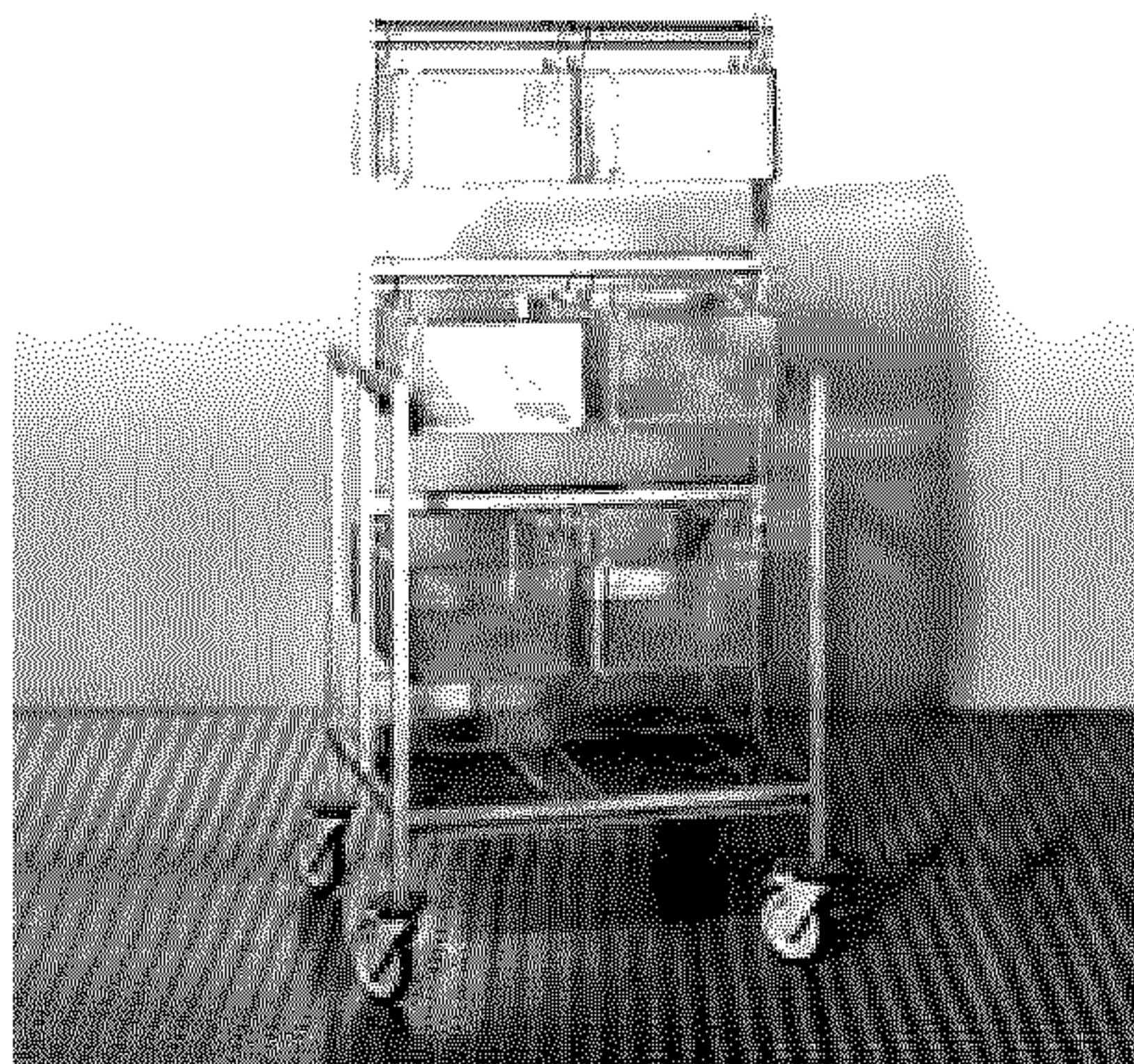
При утилизации электронной платы или всего аппарата элемент питания управляющей платы необходимо утилизировать отдельно.

Аксессуары к аппарату



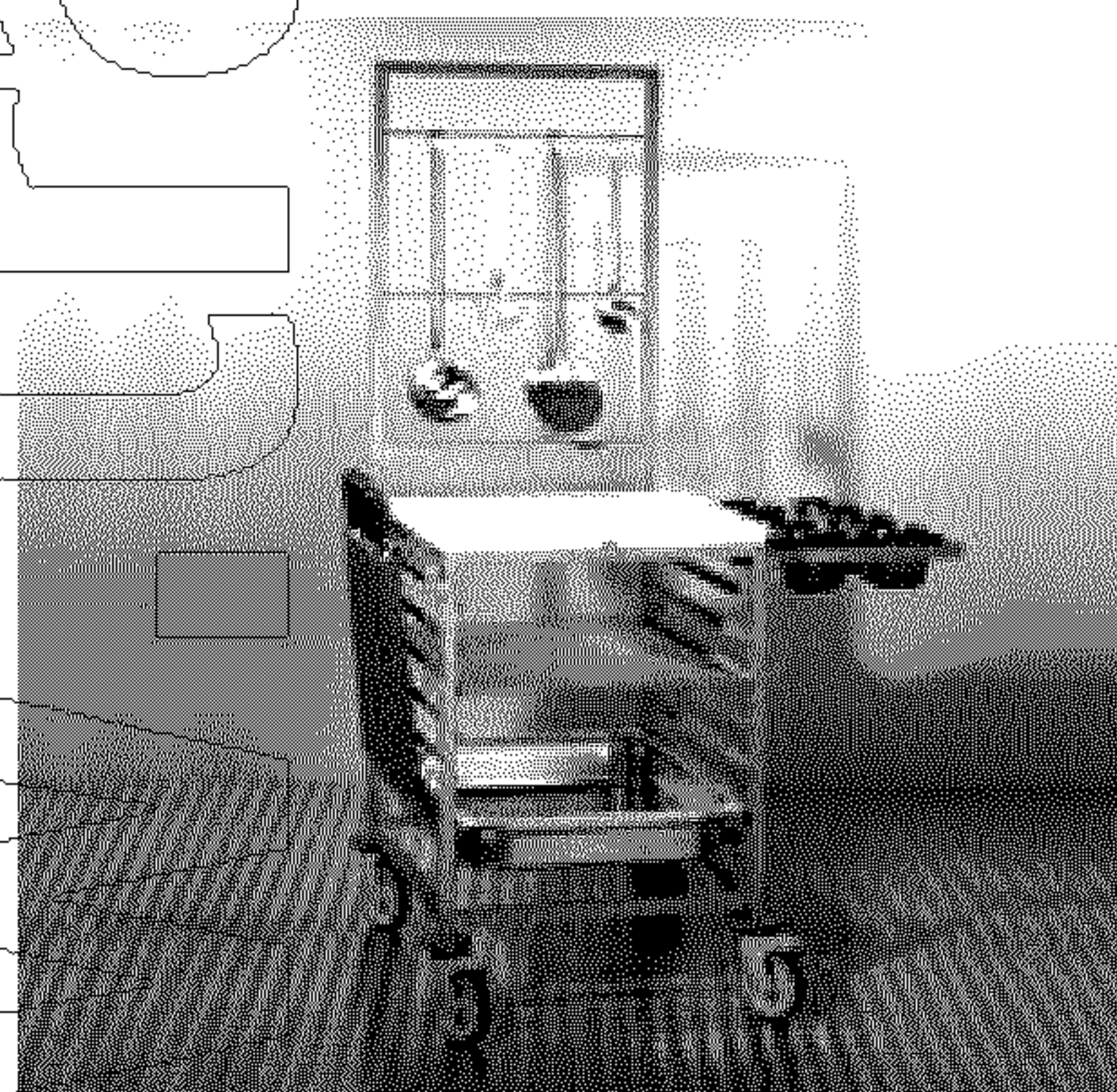
Тепловой шкаф

Для гигиеничного хранения и транспортировки горячих блюд в гостроемкостях



Тележка для корзин

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



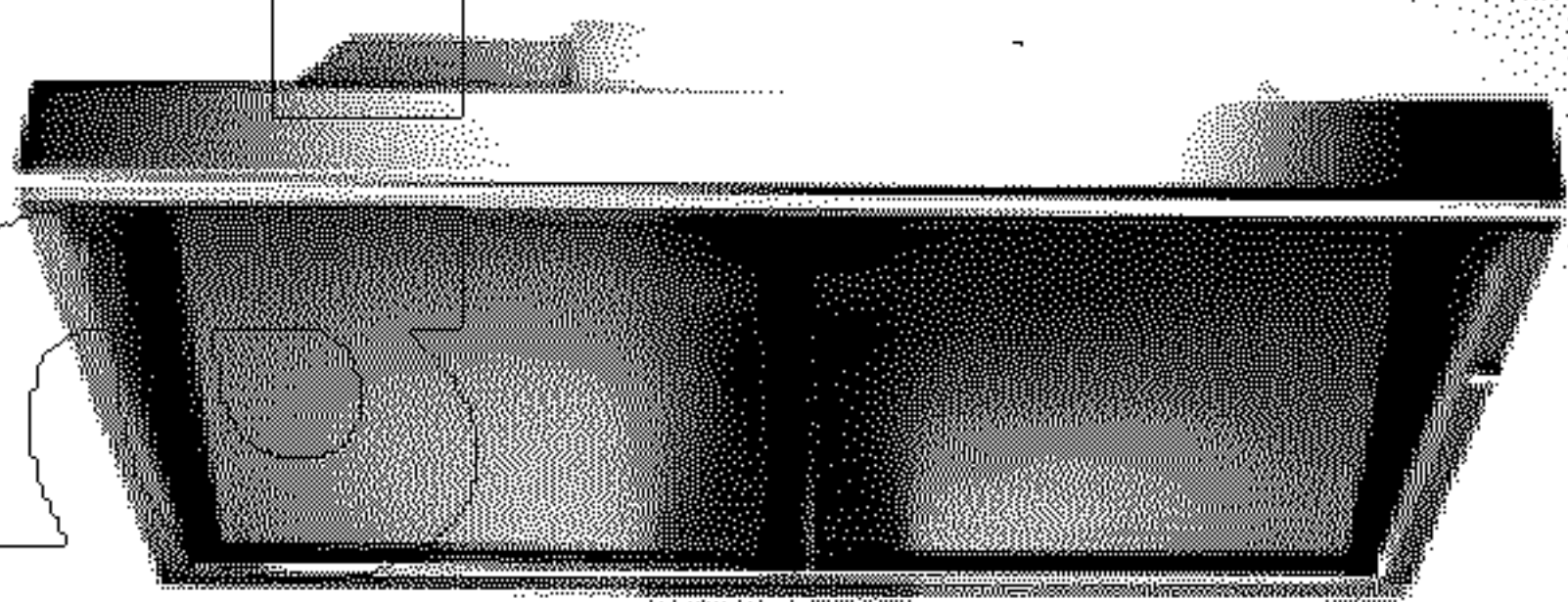
Рабочий стол шеф-повара Chef-Tisch™

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

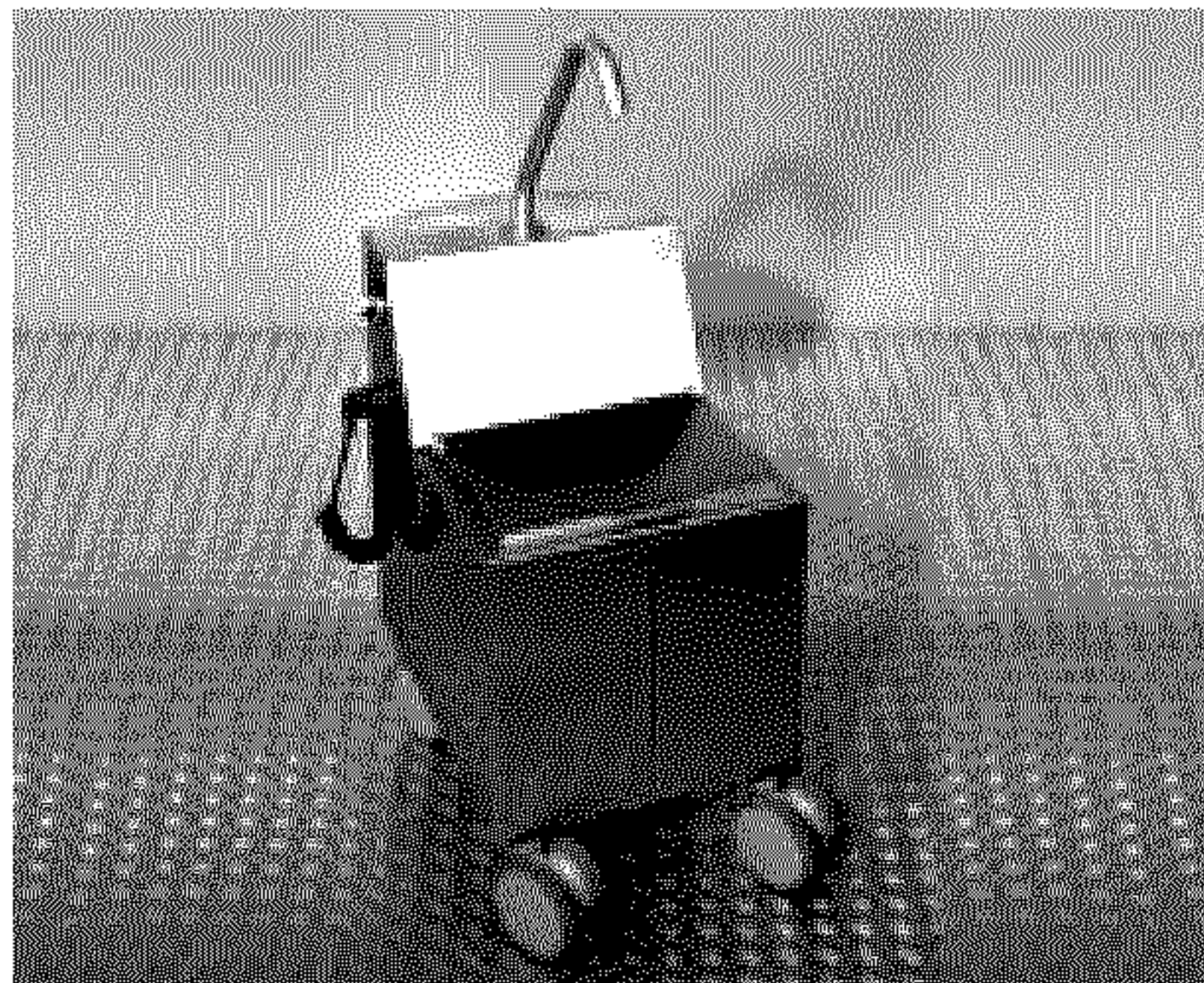
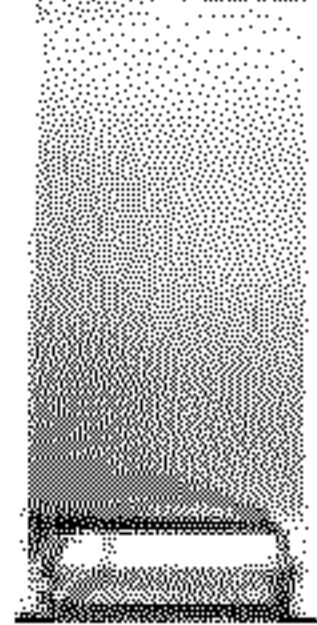


Variomobil™

для простой выемки и удобного
порционирования больших объемов продуктов

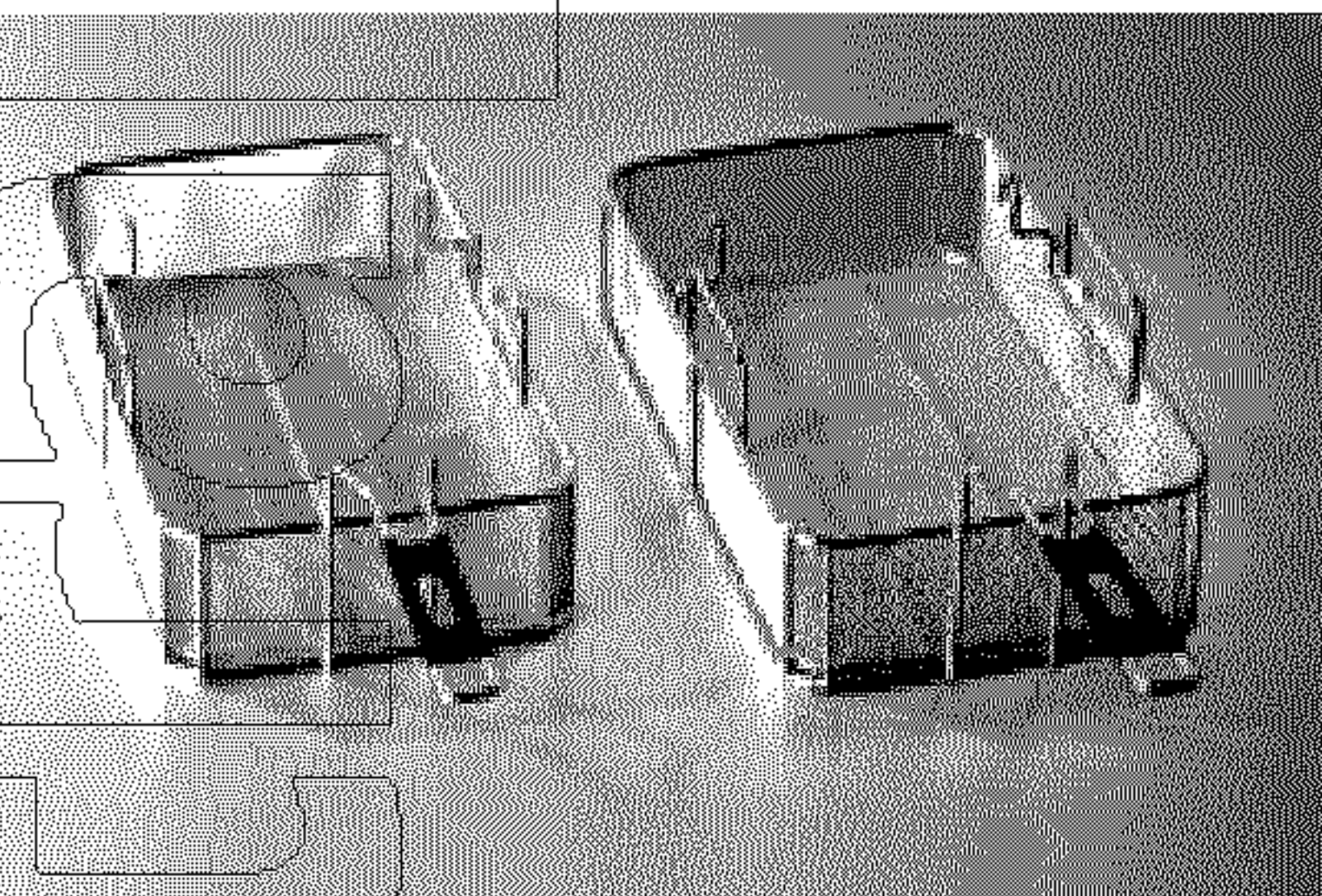


**Конденсационный вытяжной зонт
UltraVent®**

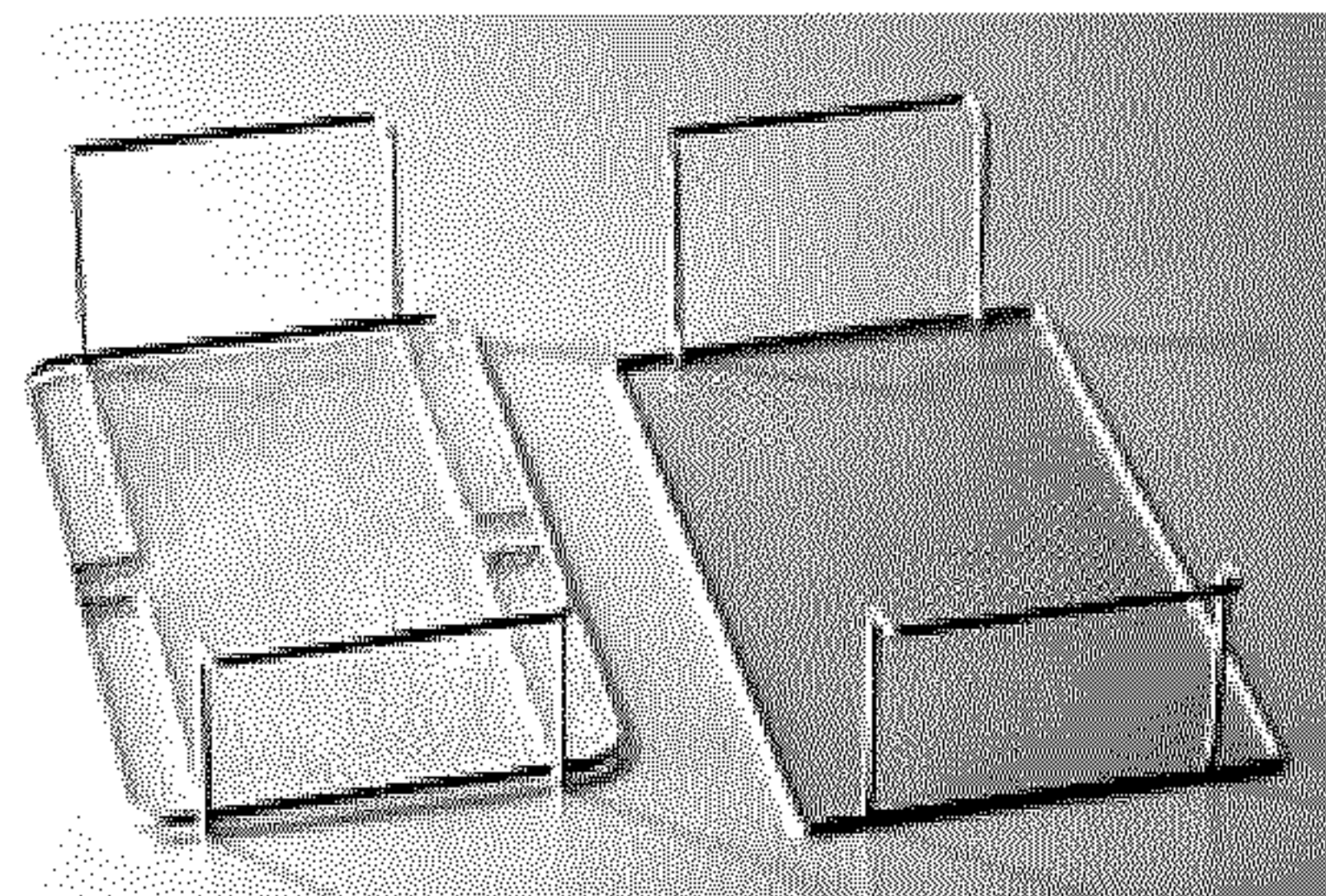


Тележка для масла

Для заполнения / фильтрации и гигиеничного хранения масла для фритирования

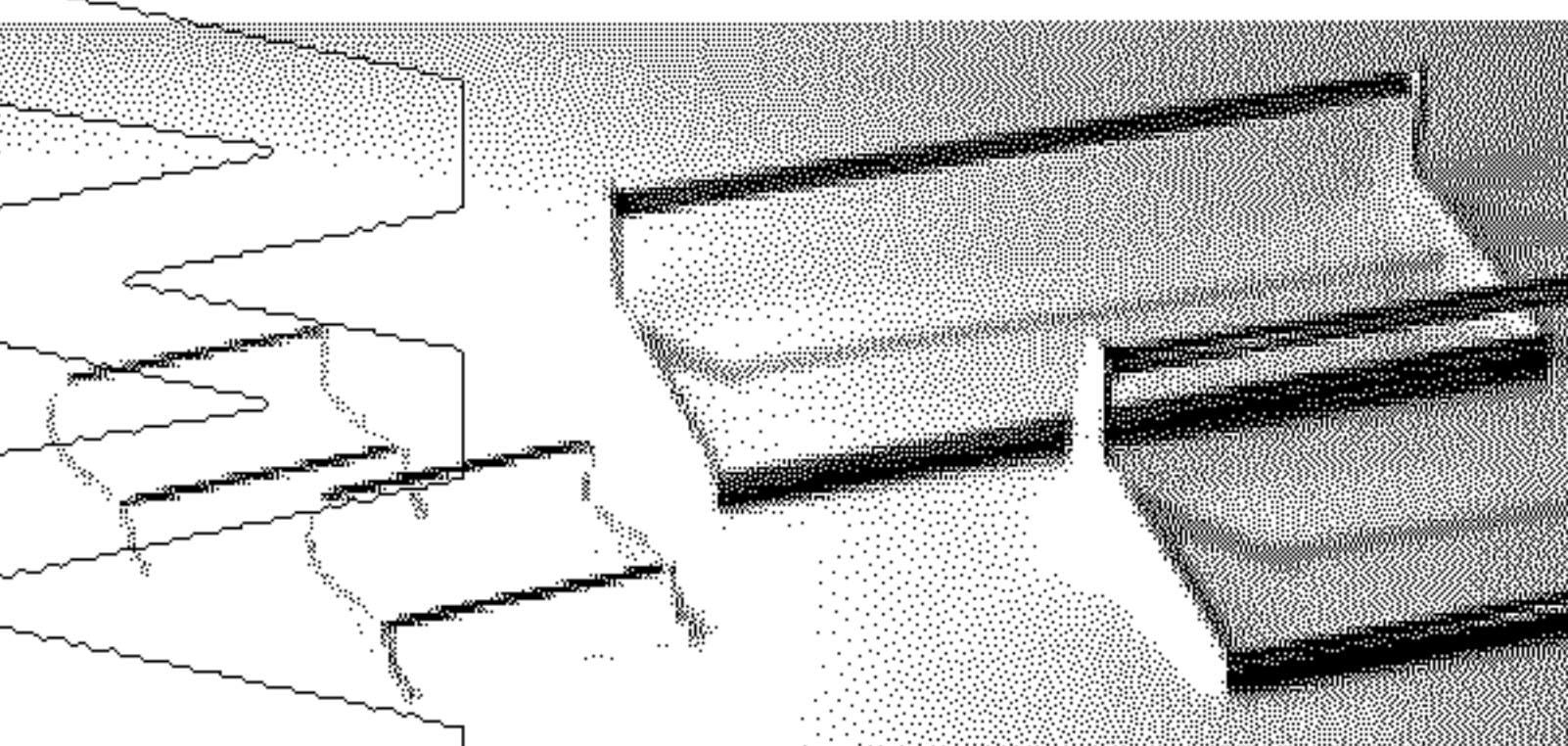


**Корзина для пасты и корзина для
фритирования**



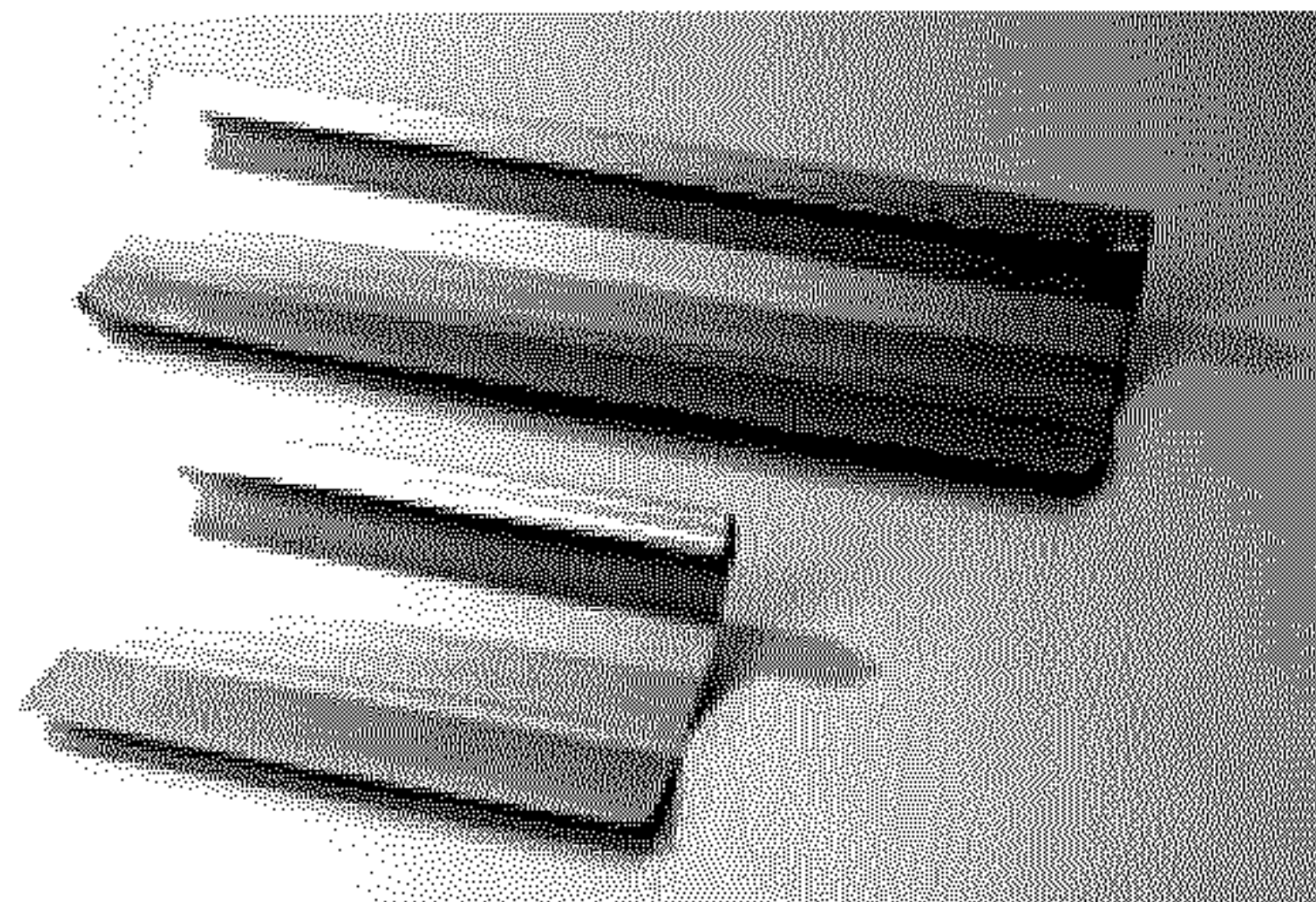
Вставка для фритирования

Для фритирования в корзинах



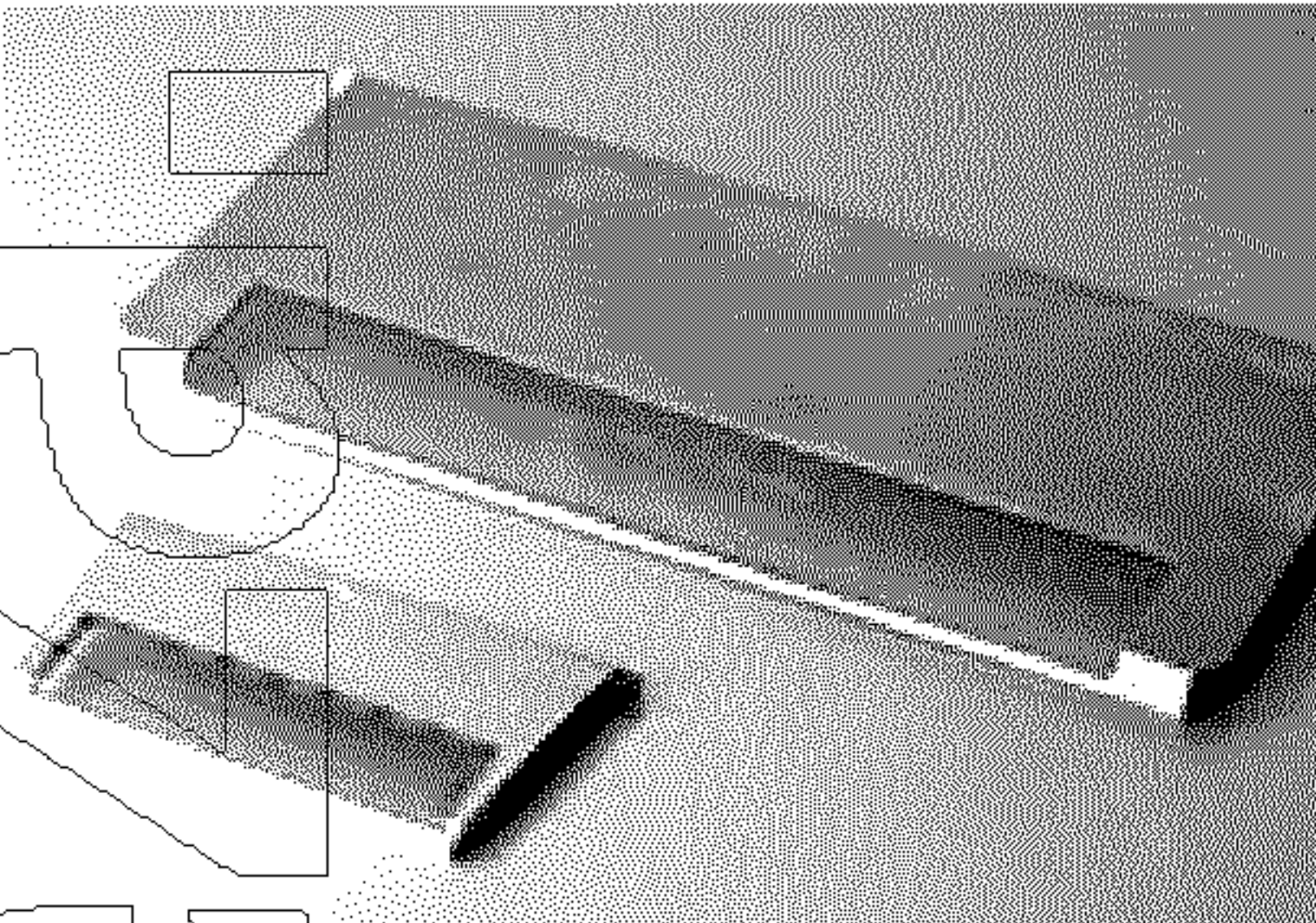
**Кронштейн для автоматического
подъемного устройства**

Для приготовления в корзинах с устройством
AutoLift™



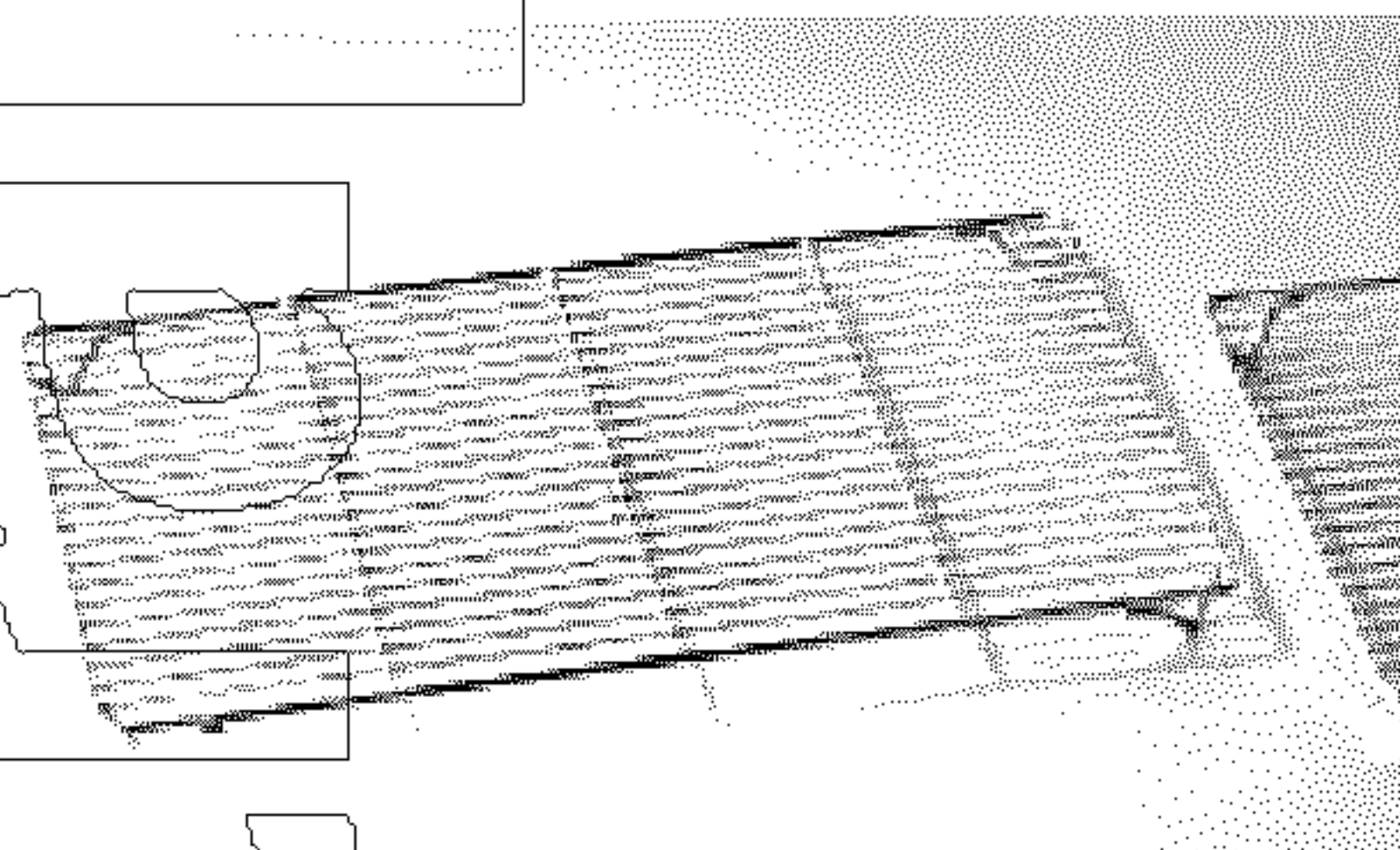
Шпатель RATIONAL

Аксессуары к аппарату



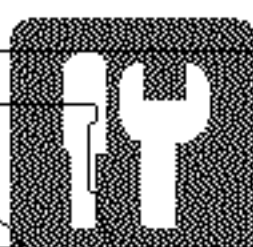
Сито для риса

Для рассыпчатых отварных продуктов



Решетка на дно тигеля

Для предотвращения контакта между кусками жаркого и дном тигеля



Сообщения о неисправностях

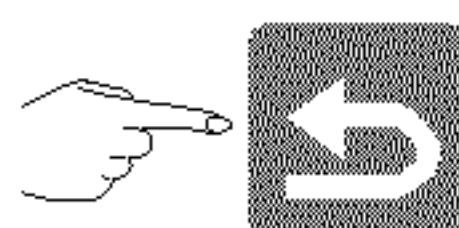
Если в работе Вашего аппарата возникли неполадки, то сообщения о них отображаются на дисплее:

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 РСВ, 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 60-62	Ошибка шины, сообщение появляется немедленно	Провести техническое обслуживание

www.trapezia.ru

www.rational.ru
russisch



Представительство РАЦИОНАЛЬ АГ · Кутузовский пр-т, д.36, стр.3 · 121170, г.Москва

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

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