

Руководство по эксплуатации



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 пароконвектоматом, внимательно прочтите руководство по эксплуатации.

Для Вашей безопасности:

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

Действия в случае опасности и при появлении запаха газа:

- Немедленно прекратите подачу газа
- Не дотрагивайтесь ни до каких электрических переключателей
- Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения
- Избегайте образования искр и открытого пламени
- Воспользовавшись внешним телефоном, немедленно проинформируйте соответствующее предприятие по газоснабжению (если это невозможно, позвоните в соответствующее отделение пожарной охраны).



rES



"RESET" (только для газовых моделей)

При сбое функции горелки появляется сообщение "rES". Через 15 секунд раздается акустический сигнал. Нажатием кнопки Reset автоматический процесс зажигания горелки запускается вновь.

Если сообщение "rES" не появляется снова примерно через 15 секунд, это означает, что пламя есть и аппарат готов к эксплуатации. Если же, несмотря на повторное нажатие, сообщение появляется вновь, обратитесь в службу по работе с заказчиками!

Уважаемый покупатель!

Мы предоставляем гарантию на 12 месяцев с даты выставления счета.

Гарантия не распространяется на дефекты стекла, лампочек и материала уплотнений, а также на повреждения, возникшие в результате ненадлежащей эксплуатации и вследствие ошибок при проведении технического обслуживания, ремонта и удаления накипи.

С уважением, РАЦИОНАЛЬ АГ

Дилер	Фирма, выполнившая установку и подключение аппарата
	Дата установки и подключения: _____

В нашу службу по работе с заказчиками Вы можете обратиться в любой из 7 дней недели по телефону: +49 8191 327333.

При возникновении любых эксплуатационно-технических вопросов наберите номер RATIONAL ChefLine®: +49 8191 327300.

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

Уважаемый покупатель!

Мы поздравляем Вас с покупкой нового аппарата CombiMaster.

Покупая новый Combi Master, Вы приобретаете пароконвектомат высшего класса.

Благодаря высокому качеству обработки продуктов и практически неограниченным возможностям приготовления CombiMaster в течение многих лет будет Вашим надежным партнером на кухне.

Для того, чтобы Вы в полном объеме могли использовать возможности и преимущества Вашего пароконвектомата CombiMaster, мы рекомендуем Вам подробно изучить руководство по эксплуатации.

Мы надеемся, что работа с новым аппаратом CombiMaster доставит Вам удовольствие.

Если у Вас возникнут вопросы в связи с приготовлением тех или иных блюд, наберите номер телефона представительства компании "Рациональ" в Вашей стране, указанный на последней странице данного руководства.

В нашу службу по работе с заказчиками Вы можете обратиться в любой из 7 дней недели по телефону: +49 8191 327333.

С уважением, РАЦИОНАЛЬ АГ

Оглавление

Общие указания / указания по технике безопасности	6
Функциональные элементы	10
Элементы управления	11
Технология приготовления	12
Рабочие режимы	13
Рабочий режим "Пар"	14
Рабочий режим "Горячий воздух"	16
Рабочий режим "Пароконвекция"	19
Рабочий режим "Низкотемпературный пар"	21
Рабочий режим "Регенерация Finishing®"	23
Работа с термозондом	25
Функция Cool Down	28
Очистка	29
Сервисные работы. Очистка парогенератора от накипи	35
Настройки аппарата: Цельсий / Фаренгейт	36
Технические работы, выполняемые своими силами	37
Технические работы. Опорожнение парогенератора	38
Appliance options	39
Сообщения о неисправностях	41
Примеры производительности аппарата	42



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 пароконвектоматом.

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

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

С пароконвектоматом разрешается работать только специально обученному 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

- Заслонку воздухопровода заблокировать сверху и снизу..
- Навесную раму или раму с направляющими зафиксировать в рабочей камере согласно инструкции.

Общие указания

- Стекло дверцы пароконвектомата, внешняя обшивка и навесные элементы могут нагреваться до температуры выше 60°C.
- Не устанавливайте сильно нагревающееся оборудование (например, плиты-гриль, фритюрницы и т.д.) рядом с пароконвектоматом.
- При длительных перерывах в эксплуатации необходимо отключить аппарат от системы подачи воды, а также перекрыть подачу газа и электричества.

При установке настольных моделей на стандартную подставку или, соответственно, шкаф-подставку, выпущенную производителем пароконвектомата, максимальная рабочая высота верхнего уровня загрузки составляет 1600 мм.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.

Если гастроемкости наполнены жидкостью или продуктом, который становится жидким в процессе приготовления, то их разрешается устанавливать на тех уровнях, где работник может видеть содержимое загруженной емкости, но не выше. Соответствующая наклейка поставляется вместе с аппаратом.



Внимание!

- **Горячий пар (опасность ожога)!**
- **Горячие емкости и решетки!**
- **Следите за тем, чтобы рама с направляющими была соответствующим образом зафиксирована!**

Только для газовых пароконвектоматов

- Если Ваш пароконвектомат установлен под вытяжным зонтом, то последний должен быть включен во время эксплуатации пароконвектомата.
- Если Ваш пароконвектомат подсоединен к дымоходу, то очистка вытяжного трубопровода должна производиться в соответствии с нормами, действующими в Вашей стране. По этому вопросу свяжитесь с фирмой, выполнявшей установку пароконвектомата.
- Не кладите никакие предметы на дымовые трубы Вашего пароконвектомата.
- Пароконвектомат можно эксплуатировать только в помещениях, где нет сильного тока воздуха.
- Доступ к пространству под пароконвектоматом должен быть свободен, там не должно находиться никаких посторонних предметов.



Загрузка / разгрузка

Медленно открыть дверцу пароконвектомата.

При открывании дверцы нагреватель и вентилятор автоматически выключаются.

Включается встроенный тормоз крыльчатки вентилятора. После этого крыльчатка в течение короткого времени продолжает вращаться. Не дотрагивайтесь до крыльчатки.

Емкости или решетки можно устанавливать только в том случае, если навесная рама соответствующим образом зафиксирована или, соответственно, рама с направляющими задвинута до упора и заблокирована, а защелки закрыты.

Используйте только оригинальные жаростойкие аксессуары, выпускаемые производителем пароконвектомата.

Пароконвектоматы с навесными рамами (6x1/1 GN, 6x2/1 GN, 10x1/1 GN, 10x2/1 GN)

Снятие рамы

Навесную раму слегка приподнять и вынуть из переднего фиксатора. Повернуть навесную раму к центру рабочей камеры.

Приподнять навесную раму и вынуть из фиксаторов. Навешивание рамы производится в обратной последовательности.



Рамы с направляющими

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

- Вынуть навесную раму
- Положить направляющие на дно пароконвектомата и зафиксировать их.



- Вкатить раму с направляющими или тележку-кассету для тарелок
- Задвинуть раму с направляющими или тележку-кассету до упора и зафиксировать с помощью специального блокирующего устройства.
- Транспортировочная тележка должна быть соответствующим образом зафиксирована с помощью держателя на пароконвектомате.
- Разблокировать и выкатить раму с направляющими или тележку-кассету для тарелок.
- При транспортировке рамы с направляющими или тележки-кассеты на транспортировочной тележке следить за тем, чтобы они были зафиксированы в специальном транспортировочном креплении.
- Во избежание опасности ошпаривания емкости с жидкостью должны быть плотно закрыты, чтобы жидкость не перелилась через край.



Внимание!

- Shut GN-container locks on mobile oven rack!
- Mobile oven racks, mobile plate racks, transport trolleys and appliances on casters can tip over when being moved over an inclined plane or threshold.



Общие указания / указания по технике безопасности

Размер аппарата Макс. масса загрузки

6x1/1 GN	30 кг (на одном уровне - макс. 15 кг)
10x1/1 GN	45 кг (на одном уровне - макс. 15 кг)
20x1/1 GN	90 кг (на одном уровне - макс. 15 кг)

6x2/1 GN	60 кг (на одном уровне - макс. 30 кг)
10x2/1 GN	90 кг (на одном уровне - макс. 30 кг)
20x2/1 GN	180 кг (на одном уровне - макс. 30 кг)

Нехватка воды

H2O

При включении на дисплее может появиться сообщение H2O. Это означает, что парогенератор еще не заполнен водой. После заправки сообщение автоматически погаснет.

- Если сообщение не исчезает, проверьте, открыт ли водопроводный кран и пропускает ли фильтр воду в точке подачи воды (магнитный клапан).

Температура окружающей среды

Обратите внимание на то, что при температурах ниже +5°C необходимо перед включением разогреть рабочую камеру до комнатной температуры (> +5°C).

Температурный зонд

- Термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство для него могут быть горячими. Используйте кухонные рукавицы!
- Перед использованием охладите термозонд холодной водой.
- Не оставляйте термозонд вне рабочей камеры.
- Перед разгрузкой рабочей камеры выньте термозонд из продукта.

Cool Down (охлаждение)

Для охлаждения рабочей камеры используйте функцию Cool Down.



Внимание!

- Если активирована функция Cool Down, то вентилятор работает при открытой двери!
- Включайте функцию Cool Down, только заблокировав соответствующим образом заслонку воздухопровода.
- Не дотрагивайтесь до крыльчатки.
- Аппарат нельзя охлаждать при помощи холодной воды.

Ручной душ (опция)

Для использования ручного душа вытяните душевой шланг.

Нажав на кнопку ручного душа, можно выбрать одну из двух ступеней дозирования воды.

Ручной душ оборудован устройством автоматической смотки шланга.

Убедитесь, что после использования ручного душа шланг полностью смотан.



Внимание!

- Душирующее устройство и вода, поступающая из душа, могут быть горячими!



Очистка

- Не проводите очистку пароконвектомата с помощью мойки высокого давления.
- Не обрабатывайте пароконвектомат кислотами и не подвергайте воздействию кислотных паров, так как это приводит к повреждению пассивного слоя хромоникелевой стали и к возможному изменению окраски аппарата.
- Соблюдайте указания, приведенные на упаковке очистителя.
- Процесс очистки - см. разделы "CleanJet®" или "Ручная очистка".
- Используйте только чистящие средства, выпускаемые производителем пароконвектомата.



Внимание!

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

Удаление накипи

- Не забудьте, что при необходимости нужно проводить очистку парогенератора от накипи (см. раздел "Удаление накипи").



Внимание!

- **Aggressive chemische Flüssigkeit - Verdünnungsgefahr!**
- **Агрессивное химическое вещество - опасность химического ожога!**
- **Чтобы не повредить материал и не нанести вред здоровью, обязательно используйте: Специальную защитную одежду**
Защитные очки
Защитные перчатки
Защитную маску
Аксессуары для удаления накипи, выпускаемые производителем пароконвектомата.

Технические работы, выполняемые на месте

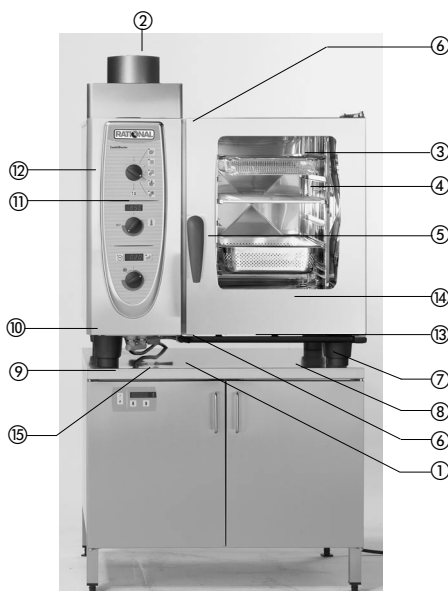
- Контрольные проверки, работы по техобслуживанию и ремонту разрешено проводить только квалифицированному персоналу.
- При проведении очистки (за исключением очистки в режиме CleanJet®), контрольных проверок, работ по техобслуживанию и ремонту пароконвектомат необходимо отключить от системы энергоснабжения.
- Если аппарат установлен на колеса, то нужно ограничить его подвижность таким образом, чтобы его перемещение 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.

Техобслуживание

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

Функциональные элементы

- ① **Номер аппарата**
(виден только при открытой дверце)
- ② **Предохранительное устройство контроля за потоком газа (опция)**
(только для газовых аппаратов)
- ③ **Подсветка рабочей камеры**
- ④ **Двойная стеклянная дверца аппарата**
- ⑤ **Дверная ручка**
Настольные аппараты: ручка с функцией захлопывания, открывается одной рукой
Напольные аппараты: ручка открывается одной рукой
- ⑥ **Деблокиратор для разъединения створок двойной стеклянной дверцы (внутри)**
- ⑦ **Встроенный саморазгружающийся дверной водосборник (внутри)**
- ⑧ **Водосборник аппарата с прямым подключением к системе слива**
- ⑨ **Ножки аппарата**
(регулируемые по высоте)
- ⑩ **Фирменная табличка**
(с указанием всех важных данных, таких как потребляемая мощность, вид газа, напряжение, число фаз и частота, а также с указанием типа и номера аппарата, см. также функции/настройки/тип)
- ⑪ **Панель управления**
- ⑫ **Обшивка электроблока**
- ⑬ **Ручной душ (опция)**
(с автоматическим сматывающим устройством)
- ⑭ **Направляющие**
(напольные пароконвектоматы)
- ⑮ **Воздушный фильтр**
(приток воздуха в электроблок)

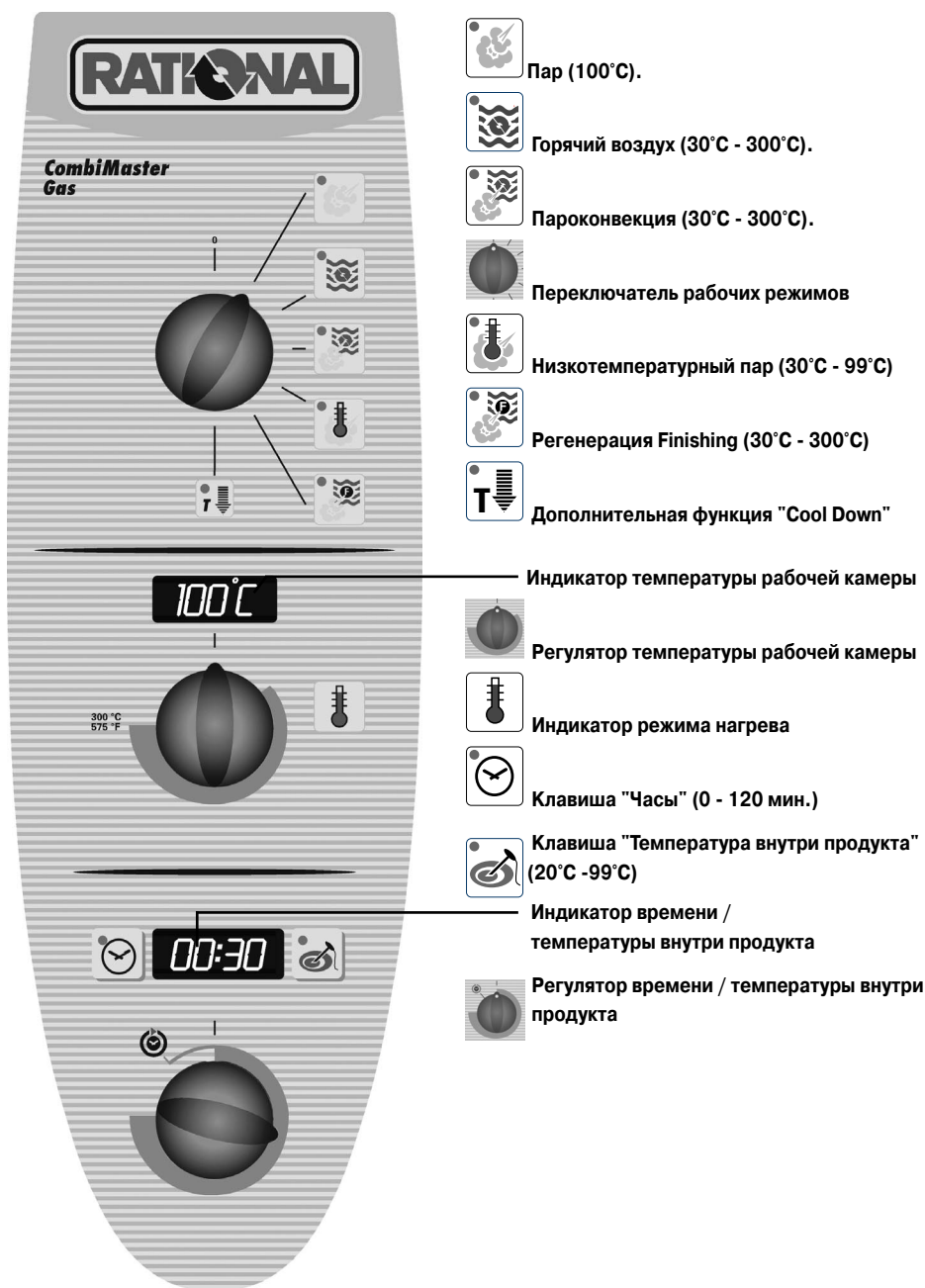


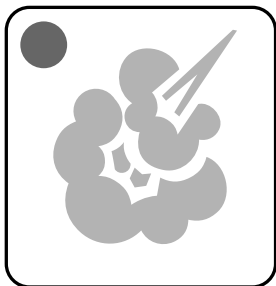
CM 6 x 1/1 GN, аналогично для 10 x 1/1 GN, 6 x 2/1 и 10x2/1 GN.



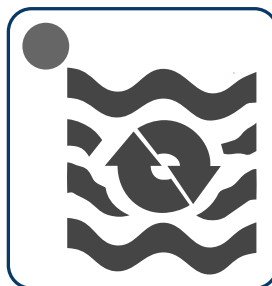
CM 20 x 1/1 GN, аналогично для 20 x 2/1 GN.

Элементы управления





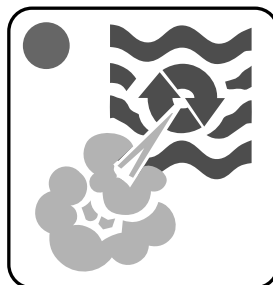
Пар



Горячий воздух

Эти два метода можно по желанию применять

- **по отдельности**
- **или**
- **одновременно**



Пароконвекция

Благодаря Вашему пароконвектомату почти все процессы приготовления, используемые в традиционной кухне, выполняются в одном аппарате!

Рабочие режимы



Рабочий режим "Пар"

Мощный парогенератор вырабатывает гигиеничный свежий пар. Он подается без давления в рабочую камеру, а вентилятор обеспечивает его быструю циркуляцию в ней. Благодаря запатентованной регулирующей системе пар всегда поступает в таком количестве, которое действительно необходимо для продукта. В этом рабочем режиме установлена постоянная температура рабочей камеры: 100°C.



Рабочий режим "Горячий воздух"

Мощные нагревательные элементы нагревают сухой воздух. Вентилятор равномерно распределяет его в рабочей камере. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от 30°C до 300°C.



Рабочий режим "Пароконвекция"

Регулирующая система позволяет комбинировать друг с другом оба рабочих режима - "Пар" и "Горячий воздух". Это сочетание обеспечивает горячий и влажный климат рабочей камеры, необходимый для особенно интенсивной тепловой обработки. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от 30°C до 300°C. При этом в рабочей камере всегда установлена оптимальная влажность, препятствующая пересыханию продукта.



Рабочий режим "Низкотемпературный пар"

Электронная регулирующая система с помощью термодатчиков поддерживает во всей рабочей камере предварительно заданную постоянную температуру с точностью до одного градуса. Точное управление и техника автоматического регулирования обеспечивают оптимальный климат рабочей камеры для каждого продукта. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от 30°C до 99 °C.



Рабочий режим "Регенерация Finishing®"

Оба рабочих режима - "Пар" и "Горячий воздух" - используются совместно. При этом в рабочей камере создается оптимальный климат, при котором, с одной стороны, продукты не пересыхают, а с другой - не образуются лужицы и водяные разводы. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от 30° до 300°C.



Рабочий режим "Пар"



"Пар"

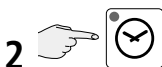
Парогенератор вырабатывает гигиеничный свежий пар. В этом рабочем режиме установлена постоянная температура рабочей камеры: **100°C**.

Виды тепловой обработки:

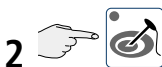
Приготовление на пару, тушение, бланширование, варка на медленном огне, не доводя до кипения, вымачивание, приготовление продуктов в вакуумной упаковке, размораживание, консервирование.



1 Предварительный нагрев, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева.



Или Вы работаете с термозондом



Задано

Фактически

Продукты

• Mise en place (предварительная подготовка)

Томаты "конкассе", гарниры (овощи, фрукты), грибы, бланширование жульен и брунуа (Brunoise), бланширование овощей для начинки, рулетов и т.д., очистка лука, каштанов, вымачивание бобовых.

• Закуски

Яичница-болтунья, пошированные яйца в формочке, яйца, сваренные вкрутую, спаржа, овощные флансы, фаршированные овощи (лук репчатый, кольраби, лук порей, сельдерей и т.д.)

• Суповые засыпки

Фрикадельки из печени, клецки из шпината, маульташен, равиоли, овощи "royale".

• Основные блюда

Вареная говядина, копченая свинина, свиная ножка, язык, курица для супа, ножки индейки, мясной студень, рыба.

• Гарниры

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

• Десерты

Фрукты свежие или глубокой заморозки (например, горячий десерт из малины), компоты, рис, сваренный на молоке.



Рабочий режим "Пар"



Рекомендации

- Ежедневно проверяйте и обдумывайте, какие компоненты можно готовить вместе в режиме "Пар", чтобы добиться высокого коэффициента использования Вашего Combi-Master. Учтите, что рыбу, мясо, овощи, гарниры и фрукты (если требуется приготовить их именно по данной технологии) можно готовить одновременно.
- Картофель готовьте в перфорированных гостроемкостях GN, перфорация обеспечивает более быстрое и интенсивное прохождение пара и, соответственно, приготовление.
- Овощную основу для соуса можно собирать в емкость, установленную на нижнем уровне аппарата.
- Лучше использовать две более мелких гостроемкости GN, чем одну глубокую => толщина слоя меньше, верхние продукты не придавливают нижние.
- Клецки или фрикадельки укладывайте не слишком плотно в плоскую закрытую гостроемкость GN.
- Рис и крупы (приготавливаемые как отдельный продукт) замачивайте в воде: на 1 часть зерна 1,5 - 2 части воды.
- Томаты очень легко очистить от кожицы: обработать их примерно в течение 1 мин. в режиме "Пар" и затем быстро охладить в холодной воде.



Рабочий режим "Горячий воздух"



"Горячий воздух"

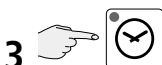
Мощные нагревательные элементы нагревают сухой воздух. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от **30°C до 300°C**.

Виды тепловой обработки:

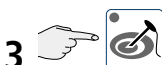
Выпечка, жарение, гриль, обжаривание во фритюре, запекание, глазирование.



Предварительный нагрев, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева.



Или Вы работаете с термозондом



Задано

Фактически

Продукты

- **Mise en place (предварительная подготовка)**
Обжаривание шпика, костей, расстойка теста (дрожжи).
- **Закуски**
Мясные тефтели, полноценные запеканки (Vollwertauflaufe), запеченные овощи, овощные паштеты, паштеты, ростбиф, куриные крылышки, Finger food (закуски, которые едят руками), утиная грудка, пирог "киш", выпечка из сдобного песочного теста, таралетки.
- **Суповые засыпки**
Гренки из соленого бисквитного теста, гренки с окороком, гренки с сыром.
- **Основные блюда**
Стейк, ромштекс, "Ти-Бон", печень, биточки, куриная грудка, куриные ножки, цыпленок (половина / целый), индейка, фазан, перепел, продукты в панировке, панированные полуфабрикаты, рубленые котлеты, утиная грудка, отбивные котлеты, пицца.
- **Гарниры**
Картофельные оладьи, жареный картофель, картофель "Грате", рёсти, картофель в фольге, картофель "Айдахо", картофельное суфле, картофель "Masaïre", картофель "Дюшес".
- **Десерты**
Бисквит, яичный меланж, песочное тесто, сдобная выпечка, слоеное тесто, круассаны, хлеб, булочки, багеты, сдобное песочное тесто, яблочный штрудель, хлебобулочные изделия (прошедшие предварительную теплообработку), продукты глубокой заморозки.



Рабочий режим "Горячий воздух"



Рекомендации

- **Продолжительность приготовления**
Продолжительность приготовления зависит от качества, веса и толщины обрабатываемого продукта.
Заполняйте решетки или гасроемкости не слишком плотно, чтобы обеспечить равномерную циркуляцию воздуха.
- **Общие указания по приготовлению продуктов быстрого обжаривания**
 - Предварительный нагрев - при максимально высокой температуре (300°C) для создания достаточного теплового буфера.
 - Максимально быстрая загрузка, чтобы не допустить значительного снижения температуры в рабочей камере.
 - В ходе процесса приготовления (при полной загрузке) на короткое время приоткрыть дверцу, чтобы удалить из аппарата излишнюю влагу.
 - При приготовлении продуктов быстрого обжаривания и продуктов, которые при жарении отдают много влаги (например, куриные ножки), уменьшить объем загрузки до 75 - максимум до 50% от теоретически возможного максимального объема.

- **Обжаривание панированных продуктов**

Возможно с любым видом панировочной смеси. Для более интенсивного подрумянивания используйте специальные жиры или смесь масла с паприкой. Продукты тщательно обваливать в панировке, обработать жидким жиром. Не заполнять аппарат слишком плотно. Основное правило: Кусок мяса толщиной 1 см нужно готовить около 8 - 10 минут.

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

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

Аксессуары: решетки для равномерного подрумянивания верхней и нижней стороны. Куски должны быть одинаковой толщины. В одну емкость с гранитовой эмалью вкладывайте куски одинакового размера.

- **Запекание**

Блюд из белого и темного мяса, рыбы и ракушек, спаржи, салатного цикория, брокколи, фенхеля, томатов, тостов.

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

Например: решетки и емкости (20 мм) для запекания тостов, стейков и супов.

- **Приготовление рыбы**

Обваливание в муке и добавление жира.



Рабочий режим "Горячий воздух"

- **Выпекание**

Предварительный нагрев: до температуры выпекания. Если аппарат загружается полностью, при необходимости установите более высокую температуру предварительного нагрева.

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

При выпекании булочек используйте только каждый второй уровень загрузки.

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

Разморозьте тестовые заготовки и оставьте их на короткое время для расстойки.

Аксессуары:

Используйте перфорированный противень с тефлоновым покрытием, противень для выпекания и жарения или гашетку GN с гранитовой эмалью.



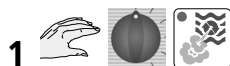
Рабочий режим "Пароконвекция"



"Пароконвекция"

Регулирующая система позволяет комбинировать друг с другом оба рабочих режима - "Пар" и "Горячий воздух". Это сочетание обеспечивает горячий и влажный климат рабочей камеры, необходимый для особенно интенсивной тепловой обработки. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от **30°C до 300°C**.

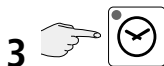
Виды тепловой обработки: жарение, выпекание.



1 Предварительный нагрев, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева.



2

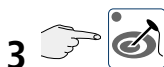


3



4

Или Вы работаете с термозондом



3



4

Задано

Фактически

Продукты

- **Mise en place (предварительная подготовка)**
Обжаривание костей.

- **Закуски**

Пирог "Киш лорен", овощная запеканка, фланы, мусака, лазанья, каннелони, пазэля, запеканка из лапши.

- **Основные блюда**

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

- **Гарниры**

Картофель "Грате", продукты глубокой заморозки (картофельные пирожки с начинкой, Ø), картофельная запеканка.

- **Десерты**

Дрожжевое тесто.

- **Разное**

Хлеб, булочки, крендели (тестовые заготовки глубокой заморозки, заготовки для кренделей).



Рабочий режим "Пароконвекция"



Рекомендации

- Продукты для жарения укладывайте не слишком близко друг к другу, чтобы тепловая обработка была равномерной.
- Для жаркого со шкуркой или крупных кусков подавайте пар в течение примерно 1/3 времени приготовления.
- Конденсат собирайте в специальную емкость (вспомогательные направляющие) и добавляйте к обжаренным косточкам - для приготовления соуса.

• Приготовление соусов

- In den Hilfseinschub einen geschlossenen Behälter einschieben.
- Установите во вспомогательные направляющие закрытую емкость.
- Кости, мирпуа, пряности положите в емкость и обжарьте под приготавливаемым мясом.
- Добавьте жидкость.
- Тушите в течение всего времени приготовления.
- Высоко концентрированная основа для соусов.

• Рулеты

уложите в закрываемую гостроемкость GN, залейте горячим соусом и закройте емкость.

• Выпекание

Изделия из дрожжевого, слоеного, заварного теста выпекать на противнях для выпекания/жарения, можно также использовать противни с тефлоновым покрытием.



Рабочий режим "Низкотемпературный пар"



"Низкотемпературный пар"

Парогенератор вырабатывает гигиеничный свежий пар. Температуру рабочей камеры можно отрегулировать в диапазоне от **30°C до 99°C**.

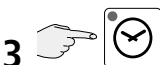


1

Предварительный нагрев, пока не погаснет контрольный индикатор нагрева.



2

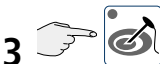


3



4

Или Вы работаете с термозондом



3



4

Задано

Фактически

Продукты

- **Mise en place (предварительная подготовка)**

Бланширование шпика и окорока,ashiрование рыбных изделий для супов, пастеризация супов, соусов, основы для соусов, фюме и т.д. (пресервы).

- **Закуски**

Заливное, рыбные фрикадельки, террин, блюда в вакуумной упаковке.

- **Суповые засыпки**

Фарши, клецки, фрикадельки, запеченные взбитые яйца / "royale".

- **Основные блюда**

Рыба (лосось, морской язык и т.д.), копченая свинина, птица, блюда в вакуумной упаковке (куриная грудка, тафельшпиц, телячий язык), филе индейки, куриные грудки, говяжье филе, колбасы Vitello.

- **Гарниры**

Флан, овощной пудинг, полента.

- **Десерты**

Фрукты, крем карамель, пудинг "Кабинет".



Рабочий режим "Низкотемпературный пар"



Рекомендации

- **Продолжительность приготовления в режиме "Низкотемпературный пар"**

Ориентиром служит время приготовления в режиме "Пар". В целом: чем ниже выбранная температура, тем дольше время приготовления.

- **Ориентировочная температура рабочей камеры в режиме "Низкотемпературный пар":**

Суповые засыпки:	75 - 90°C
Рыба, моллюски и ракообразные:	65 - 90°C
Мясные и колбасные изделия:	65 - 90°C
Светлое мясо:	72 - 75°C
Темное мясо:	75 - 85°C
Птица:	80 - 90°C
Десерты:	80°C
	65 - 90°C

- **Добавление пряностей и вкусовых веществ**

Добавляйте пряности осторожно. При низких температурах приготовления собственный характерный вкус становится более интенсивным. При приготовлении продуктов в вакуумной упаковке следите за точной дозировкой алкоголя, фюме, эссенций и редуктивов!

- **Консервирование фруктов / овощей**

В зависимости от консистенции продукта в сыром виде и требуемого результата консервирования продукты заливают горячей или холодной жидкостью. Диаметр используемых для консервирования емкостей (стеклянных банок) не должен превышать 100 мм. Температура приготовления зависит от вида продукта (степень зрелости, нарезка). Ориентировочная температура: 74 - 99 °C.

- **Преимущества:**

- Feste Struktur der Füllungen.
- Твердая структура начинок.
- Более интенсивный аромат и вкус продуктов.
- Потеря сока при приготовлении жирных продуктов совершенно незначительна.
- Ориентировочная температура: 72 - 80°C.

- **Приготовление блюд непосредственно в сервировочной посуде, например рыбы**



Рабочий режим “Регенерация Finishing®”



“Регенерация Finishing®”

Оба рабочих режима - “Пар” и “Горячий воздух” - используются совместно. При этом в рабочей камере создается оптимальный климат, при котором, с одной стороны, продукты не пересыхают, а с другой - не образуются лужицы и водяные разводы. Температура рабочей камеры регулируется от 30°C до 300°C.



1

Предварительный нагрев: до рабочей температуры.



2

140°C

Мы рекомендуем температуру рабочей камеры 120°C и 140°C. Однако, температуру можно изменить в соответствии со характеристиками продукта.



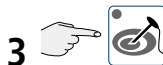
3



4

0:08

Как правило время регенерации блюд, выложенных на тарелки, составляет около 5 - 8 минут. Продолжительность регенерации зависит от продукта, его температуры, количества тарелок / подносов, высоты заполнения и требуемой температуры готового блюда.



3



4

76°C

19°C

Задано

Фактически

Продукты

• Закуски

Все виды спагетти, каннелони, лазанья, овощные блюда, шпатель с сыром и с капустой, “Киш лорен”, весенние рулеты, рубленые котлеты, пирог с луком.

• Основные блюда

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

• Гарниры

Рис, картофель, лапша, изделия из теста, овощи, запеканки, “грате”.

• Десерты

Штрудель, горячие фруктовые десерты

Или Вы работаете с термозондом



Рабочий режим "Регенерация Finishing®"



Рекомендации

- **Посуда для регенерации блю**

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

- **Обслуживание банкетов / туристических групп**

Регенерация распорционированных блюд в специальной тележке-кассете для тарелок.

– Большие объемы - в кратчайшее время.

– Быстрая смена загрузок.

– Минимальное время сервировки обеспечивает высокую производительность, быструю смену столов, большой оборот.

– Для тарелок диаметром до 31 см.

- Сервировочная посуда нагревается вместе с продуктом: тепловой резерв при длительном пути до места раздачи.

- Термочехол: для сохранения нужной температуры блюд во время их транспортировки или если их подачу на стол нужно на короткое время отложить.

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

- Приготовленные овощи и гарниры, перед тем, как разложить их по тарелкам для регенерации, перемешайте с небольшим количеством масла или жира.

- Соусы

Всегда добавляйте после регенерации блюда.

- Для разогрева компонентов большого объема требуется больше времени.



Работа с термозондом

Процесс приготовления регулируется с помощью измерения температуры внутри продукта.

Перед использованием термозонд нужно очистить и охладить холодной водой.

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

В любом рабочем режиме можно выбрать



1

2

160°C

3

4

76°C

19°C

Задано

Фактически

Функция таймера отключена.

Когда температура внутри продукта достигает заданного значения, раздается звуковой сигнал.



Для Вашей безопасности:

- Термозонд и вспомогательное позиционирующее устройство для него могут быть горячими. Используйте кухонные рукавицы!
- Не оставляйте термозонд вне рабочей камеры.
- Перед разгрузкой рабочей камеры выньте термозонд из продукта.



Работа с термозондом



Рекомендации

- При обжаривании продуктов, нарезанных ломтиками, температуру внутри продукта устанавливайте примерно на 5°C ниже. Жаркое "дойдет" во время фазы охлаждения.
Пример: "Жарение", соотношение температуры внутри продукта и времени приготовления
- Чтобы в продукте не оставались отверстия (свертывание белка), термозонд перед использованием нужно охладить.
- Вы в любое время можете изменить установленные параметры - температуру и рабочий режим.
- Измерение температуры внутри продукта: расчет оптимальной температуры готового блюда при регенерации Finishing®.

Ориентировочная температура внутри продукта

Говядина	Степень приготовления	Температура внутри продукта
Говяжье филе/филейная часть	до средней готовности	55 - 58 °C
Ростбиф	до средней готовности	55 - 60 °C
Говядина, крестцовая часть	до полной готовности	85 - 90 °C
Жаркое из говядины	до полной готовности	80 - 85 °C
Тафельшпиц	до полной готовности	90 °C

Свинина

Бедро/тазобедренная часть	до полной готовности	75 °C
Бедро/тазобедренная часть	до светло-розового цвета	65 - 68 °C
Свинина, спинная часть	до светло-розового цвета	65 - 70 °C
Свиная лопатка	до полной готовности	75 °C
Свиная грудинка/фаршированная	до полной готовности	75 - 80 °C
Свиная грудинка/пашина	до полной готовности	80 - 85 °C
Свиная рулька задняя, жаренная	до полной готовности	80 - 85 °C
Свиная ножка	до полной готовности	80 - 85 °C
Вареный окорок	очень сочный	64 - 68 °C
Копченая свинина (нарезка ассорти)		65 - 70 °C
		55 - 60 °C
Рулька задняя, засоленная в солевом растворе	до полной готовности	75 - 80 °C
Копченые ребрышки	до полной готовности	65 °C
Окорок в хлебном тесте		65 - 68 °C



Работа с термозондом

Ориентировочная температура внутри продукта

Говядина	Степень приготовления	Температура внутри продукта
телятина		
Телячья спинка	до светло-розового цвета	58 - 65 °C
Телятина, бедро, тазобедренная часть и внутренняя часть тазобедренного отруба, орех, фрикандо	до полной готовности	78 °C
Поясничная часть	до полной готовности	75 - 80 °C
Жаркое из телятины / лопатка		
Телячья грудинка	до полной готовности	75 - 80 °C
Баранья корейка	до розового цвета	65 - 70 °C
Баранья корейка	до полной готовности	80 °C
Бедро барашка	до розового цвета	70 - 75 °C
Бедро барашка		82 - 85 °C

Мясо ягненка

Для обработки до полной готовности - температура внутри продукта от 79°C до 85°C. Мясо в сердцевине продукта - серого цвета, немного бледно-красного. Мясной сок - прозрачный.

Ножка ягненка	до розового цвета	60 - 62°C
Ножка ягненка	до полной готовности	68 - 75°C
Ягненок, спинная часть		
Ягненок, спинная часть	до розового цвета	54 - 58°C
Ягненок, спинная часть	до полной готовности	68 - 75°C
Лопатка ягненка	до полной готовности	78 - 85°C

Ориентировочная температура внутри продукта

Говядина	Степень приготовления	Температура внутри продукта
Птица		
Цыпленок	до полной готовности	85 °C
Гуси / утки	до полной готовности	90 - 92 °C
Индейка	до полной готовности	80 - 85 °C
Паштеты		72 - 74 °C
Мясной паштет		72 - 78 °C
Террин		60 - 70 °C
Заливное		65 °C
Баллотин		65 °C
Фуа гра		45 °C
Рыба, например, лосось		
	до средней готовности	60 °C



Функция Cool Down

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

1 Закрыть дверцу



3 Открыть дверцу

Указание

Перед запуском функции Cool Down закройте дверцы рабочей камеры.



Внимание!

- Когда активирована функция Cool Down, вентилятор при открывании дверцы не отключается.
- Включайте функцию Cool Down, только заблокировав соответствующим образом систему воздухопровода.
- Не дотрагивайтесь до крыльчатки!
- Рабочую камеру нельзя охлаждать при помощи холодной воды!



Очистка

Процесс очистки

В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и во избежание неполадок в работе пароконвектомата необходимо ежедневно проводить его очистку в конце рабочей смены.



Внимание!

- Обязательно используйте специальную защитную одежду, перчатки, очки и маску - в соответствии с предписаниями.
- Используйте только ручной пистолет-распылитель, выпущенный производителем пароконвектомата.
- Никогда не оставляйте неиспользованную емкость под давлением.
- Соблюдайте указания по безопасности, приведенные на пульверизаторе и на канистре с очистителем.
- Обратите внимание на то, что перед началом очистки заслонку воздухопровода и навесную раму необходимо установить и заблокировать в соответствии с предписаниями.

Последовательность работы



1

Охладите рабочую камеру
(до температуры ниже 60°C).



2

Выключите аппарат

- 3** Рабочую камеру и внутреннюю сторону дверцы, уплотнение дверцы, пространство за поворотной заслонкой воздухопровода и саму заслонку с обеих сторон обработайте специальным очистителем RATIONAL.

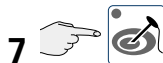


- 4** Заблокируйте согласно предписаниям заслонку воздухопровода и навесную раму.

- 5** Закройте дверцу рабочей камеры



6

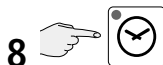


7

Нажмите и удерживайте 10 секунд клавишу внутренней температуры продукта



CLEn



8

Включается программа очистки



0:40



По окончании времени очистки на дисплее появится указание открыть дверцы.



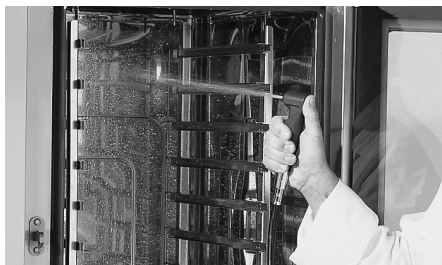
door





Очистка

- 9** По окончании программы очистки промойте аппарат также за заслонкой воздухопровода.



- 10** Протрите рабочую камеру и уплотнение двери влажной тканью, при необходимости откройте внутреннюю дверцу и также протрите.

- 11** Закройте дверцы рабочей камеры.



0:10



После того, как дверцы будут закрыты, для просушивания рабочей камеры на 10 минут автоматически включается режим "Горячий воздух".



End



12



Выбрав тот или иной рабочий режим, Вы выйдете из программы очистки.

Указание

- При длительных перерывах в работе (например, на ночь) оставляйте дверцу аппарата немного приоткрытой.
- Во избежание коррозии высококачественной хромоникелевой стали необходимо регулярно проводить очистку аппарата, даже если он работает исключительно в режиме "Влажный жар".
- При сильном загрязнении необходимо перед началом очистки включить на 10 минут режим "Влажный жар", чтобы размягчить затвердевшие загрязнения.
- Не обрабатывайте пароконвектомат кислотами и не подвергайте воздействию кислотных паров, так как это приводит к повреждению пассивного слоя хромоникелевой стали и, соответственно, к изменению окраски поверхности.
- Не используйте мойку высокого давления.
- После каждого применения промывайте форсунку и насадку пистолета-распылителя чистой водой.
- Емкость для очистителя промывайте теплой водой дважды в неделю.
- Если поршень насоса движется с усилием, то это можно устранить с помощью нескольких капель пищевого масла.

Сервисные работы.

Очистка парогенератора от накипи



Ваш аппарат оборудован запатентованной автоматической системой Self Clean. Эта система позволяет значительно увеличить интервалы между очередными циклами работ по удалению накипи. Тем не менее, парогенератор необходимо регулярно очищать от накипи с учетом жесткости воды и интенсивности использования аппарата.

Мы рекомендуем проводить очистку от накипи со следующими интервалами (исходя из расчета, что аппарат работает в режиме "Пар" 8 часов в день):

менее	18° dH (до 3,2 ммоль/л)
минимум 1 раз в год	
менее	24° dH (до 4,3 ммоль/л)
минимум 2 раза в год	
более	24° dH (до 4,3 ммоль/л)
минимум 3 раза в год	

Эти рекомендованные интервалы могут отличаться от выше указанных ориентировочных показателей из-за различий в составе воды (например, содержания минеральных солей).

Очистка парогенератора от накипи

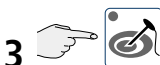


Внимание!

- Выполняя описанные операции, Вы работаете с агрессивными химическими веществами. Опасность химического ожога!
- Чтобы не повредить материал и не нанести вред здоровью, обязательно используйте: Специальную защитную одежду
Защитные очки
Защитные перчатки
Защитную маску
Ручной насос для удалителя накипи, выпущенный производителем пароконвектомата.
- Пролившийся удалитель тщательно смыть водой.



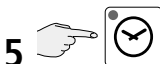
- 1
- 2 Закройте дверцы рабочей камеры



- 3
- Удерживайте клавишу внутренней температуры продукта в течение 10 секунд, пока на индикаторе температуры рабочей камеры не появится сообщение "CLEn"



- 4
- Поворачивайте кнопку температуры рабочей камеры вправо до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение "CALC"



- 5
- Начинается процесс удаления накипи.

Указание

Если температура рабочей камеры при начале процесса удаления накипи выше 40°C, то автоматически включается функция Cool Down. Индикация - см. "Cool Down"

Если температура рабочей камеры в начале или, соответственно, по окончании процесса Cool Down ниже 40°C, то процесс удаления накипи продолжается.



Сервисные работы. Очистка парогенератора от накипи

Откачка воды из парогенератора



По окончании процесса откачки на дисплее появляется:



Появляется указание залить удалитель.

- 6** Откройте дверцы рабочей камеры.



- 7** Выньте левую навесную раму и заслонку воздухопровода из рабочей камеры.



- 8** Снова закрепите навесную раму слева для фиксации шланга удалителя.

- 9** Навинтите шланг на канистру с удалителем.



- 10** Поставьте канистру в рабочую камеру.

Сервисные работы.

Очистка парогенератора от накипи



- 11** Вставьте шланг в отверстие для входа пара до метки на шланге. Закрепите шланг с помощью проволоочного крючка на левой навесной раме.
- 12** Очень медленно заливайте удалитель накипи с помощью ручного насоса, выпущенного производителем пароконвектомата.



Внимание!

- Descaling fluid reacts with lime and can foam over.

Электрические аппараты

Тип 6 x 1/1 GN	3,5 л
Тип 10 x 1/1 GN	6 л
Тип 6 x 2/1 GN	6 л
Тип 10 x 2/1 GN	8,5 л
Тип 20 x 1/1 GN	9 л
Тип 20 x 2/1 GN	11,5 л

Газовые аппараты

Тип 6 x 1/1 GN	4 л
Тип 10 x 1/1 GN	7 л
Тип 6 x 2/1 GN	6,5 л
Тип 10 x 2/1 GN	9 л
Тип 20 x 1/1 GN	8 л
Тип 20 x 2/1 GN	11 л



Сервисные работы. Очистка парогенератора от накипи

13 Выньте принадлежности для удаления накипи из рабочей камеры (ручной насос и канистру).

14 Тщательно промойте водой рабочую камеру и принадлежности для удаления накипи от остатков удалителя!

15 Заслонку воздухопровода и левую навесную раму правильно установите в рабочей камере и зафиксируйте в соответствии с предписаниями.



По истечении отображаемых 30 секунд на дисплее появится сообщение "door".



17 Закройте дверцы рабочей камеры.



На дисплее отображается продолжительность фазы удаления накипи.



Автоматически производится многократная промывка парогенератора, затем аппарат автоматически включается в режим "Пар".



По окончании фазы удаления накипи на дисплее появляется сообщение "End".



Выбрав тот или иной рабочий режим, Вы выйдете из программы очистки. Ваш пароконвектомат снова можно использовать для приготовления пищи.

Указание

Вам потребуется:

Ручной насос для удалителя накипи:

Номер детали 60.70.409

Удалитель накипи:

(канистра, 10 л - номер детали 6006.0110)

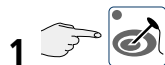
Сервисные работы. Очистка парогенератора от накипи

Прерывание процесса удаления накипи



При необходимости Вы можете прервать процесс удаления накипи.

До того, как залит удалитель накипи



Удерживайте клавишу внутренней температуры продукта в течение 10 секунд.



Ваш пароконвектомат снова можно использовать для приготовления пищи.

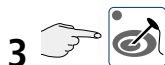
После того, как залит удалитель накипи



Выключите аппарат и подождите 4 секунды.



Включите аппарат.



Процесс удаления накипи будет прерван, если в течение 30 секунд удерживать клавишу внутренней температуры продукта.

Если клавиша внутренней температуры продукта не нажата в течение 30 секунд, то процесс удаления накипи продолжается без изменений.



Автоматически происходит опорожнение и тщательная промывка парогенератора. Ваш пароконвектомат снова можно использовать для приготовления пищи.



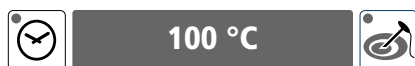
Настройки аппарата: Цельсий / Фаренгейт

Температура может индицироваться в градусах Цельсия или в градусах Фаренгейта.

Переключение индикации Цельсий / Фаренгейт



Одновременно нажмите и удерживайте более 10 секунд клавиши "Часы" и "Внутренняя температура продукта".



или





Профилактические работы, которые могут выполнять сотрудники, имеющие соответствующую техническую квалификацию.



Внимание!

- Прежде чем открыть сервисные дверцы 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.

Очистка воздушного фильтра под электроблоком



- Подвиньте патрон фильтра влево и выньте его, потянув вниз.
- Воздушный фильтр необходимо минимум один раз в месяц мыть в посудомоечной машине и после просушки снова устанавливать на место.
- Воздушный фильтр необходимо менять не реже 2 раз в год.
- Для того, чтобы правильно установить патрон фильтра, выполните описанные операции в обратном порядке.

Замена подсветки рабочей камеры

Если подсветка рабочей камеры вышла из строя, то нужно заменить галогенную лампу.

Сначала отсоедините аппарат от электропроводки здания!

Закройте сточное устройство в рабочей камере салфеткой и вывинтите 4 винта рамы-держателя стекла.

Снимите раму вместе со стеклом и уплотнениями.

Замените галогенную лампу. Используйте для этого только оригинальные лампы (номер запчасти 3024.0201).



Замените также оба уплотнения.

Наружное уплотнение: Номер запчасти 40.00.093

Внутреннее уплотнение: Номер запчасти 40.00.094.

Обратите внимание на то, что до лампы накаливания нельзя дотрагиваться пальцами.

Снова привинтите раму-держатель со стеклом и уплотнениями и включите аппарат.



Технические работы, выполняемые своими силами

Замена уплотнения дверцы

Уплотнение дверцы представляет собой готовую вулканизированную раму, которая вставляется в паз в рабочей камере.

Если уплотнение необходимо заменить, вытяните его из паза.

Очистите направляющий паз от загрязнений.

Вставляя новое уплотнение, обратите внимание на то, что его четырехугольная часть должна полностью входить в паз.

При монтаже рекомендуется предварительно увлажнить удерживающие кромки водой с мылом.



Уплотнения рабочей камеры

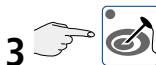
Тип 6 x 1/1	№ запчасти 20.00.394
Тип 6 x 2/1	№ запчасти 20.00.395
Тип 10 x 1/1	№ запчасти 20.00.396
Тип 10 x 2/1	№ запчасти 20.00.397
Тип 20 x 1/1	№ запчасти 20.00.398
Тип 20 x 2/1	№ запчасти 20.00.399

Опорожнение парогенератора

Перед транспортировкой или в целях защиты от замерзания можно опорожнить парогенератор.



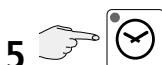
2 Закройте дверцы рабочей камеры



Удерживайте клавишу внутренней температуры продукта в течение 10 секунд, пока на индикаторе температуры рабочей камеры не появится сообщение "CLEn".



Поворачивайте кнопку температуры рабочей камеры вправо до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение "SC".



Идет опорожнение парогенератора.

Опции

Предохранительное устройство контроля за потоком газа

(только для газовых аппаратов)



Диаметр дымовой трубы: 180 мм

Тип 6x1/1	Артикул № 70.00.356
Тип 6x2/1	Артикул № 70.00.359
Тип 10x1/1	Артикул № 70.00.348
Тип 10x2/1	Артикул № 70.00.349
Тип 20x1/1	Артикул № 70.00.352
Тип 20x2/1	Артикул № 70.00.343

Конденсационный вытяжной зонт UltraVent®



Запатентованная технология вытяжного зонта UltraVent® обеспечивает полную конденсацию паров в закрытых помещениях и их удаление через встроенную систему слива. Вытяжка паров выполняется автоматически с помощью вентилятора, в том числе и при открывании дверцы рабочей камеры. Значительно уменьшается запах, возникающий при приготовлении продуктов. Установка вытяжного оборудования не требуется. Монтаж выполняется просто, зонт можно установить и позднее.

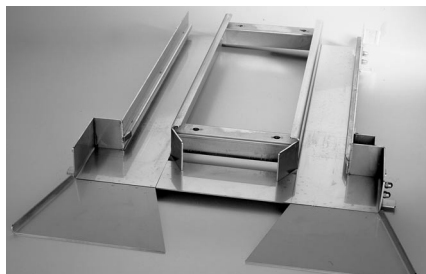
Тип 6x1/1 / 10x1/1 GN E	Артикул № 60.70.366
Тип 6x1/1 / 10x1/1 GN G	Артикул № 60.70.370
Тип 6x2/1 / 10x2/1 GN E	Артикул № 60.70.366
Тип 20x1/1 GN E	Артикул № 60.70.374

Вытяжной зонт для настольных аппаратов

Вытяжка паров выполняется автоматически с помощью вентилятора при открывании дверцы рабочей камеры (без конденсационной техники). Монтаж выполняется просто, зонт можно установить и позднее.

Тип 6x1/1 / 10x1/1 GN E	Артикул № 60.70.366
Тип 6x1/1 / 10x1/1 GN G	Артикул № 60.70.364
Тип 6x2/1 / 10x2/1 GN E	Артикул № 60.70.408

Въездная рампа для моделей 20 x 1/1 и 20 x 2/1 GN



Вдоль по направлению загрузки можно компенсировать уклоны кухонного пола, составляющие максимум 20 мм.

Тип 20x1/1 GN	Артикул № 60.21.164
Тип 20x2/1 GN	Артикул № 60.22.086

Теплозащитный экран для установки с левой стороны аппарата

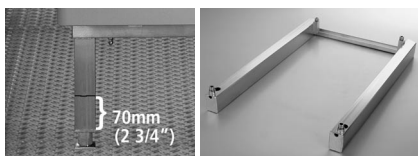


Установка теплозащитного экрана позволит Вам размещать рядом с левой стенкой аппарата сильно нагревающееся оборудование (например, гриль).

Тип 6x1/1	Артикул № 60.70.390
Тип 6x2/1	Артикул № 60.70.392
Тип 10x1/1	Артикул № 60.70.391
Тип 10x2/1	Артикул № 60.70.393
Тип 20x1/1	Артикул № 60.70.394
Тип 20x2/1	Артикул № 60.70.395

Устройство для подъема аппарата и рамы с направляющими

(только для напольных моделей)



Просвет над полом у напольных аппаратов увеличивается на 70 мм.

Устройство для подъема аппарата

Тип 20x1/1 GN	Артикул № 60.70.407
Тип 20x2/1 GN	Артикул № 60.70.407

Устройство для подъема рамы с направляющими

Тип 20x1/1 GN	Артикул № 60.21.184
Тип 20x2/1 GN	Артикул № 60.22.184

Комплект Combi-Duo



Тип 6x1/1 на 6x1/1 или 10x1/1 GN (электро)
Тип 6x2/1 на 6x2/1 или 10x2/1 GN (электро)
Тип 6x1/1 на 6x1/1 GN (газ)
Тип 6x2/1 на 6x2/1 GN (газ)

Стандартная модель

Верхний уровень загрузки - 1,60 м

Передвижная модель

Верхний уровень загрузки - 1,65 м

С регулируемыми по высоте ножками, 150 мм

Верхний уровень загрузки - 1,77 м

Номер артикула - по запросу.



Сообщения о неисправностях

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



Сообщения о тех неполадках, которые не мешают продолжению при"отопления пищи, можно убрать, нажав на клавишу "Часы".

Сообщение о неисправности	Причина	Меры по устранению
E1	Аппарат неисправен	
E2	Внешняя установка оптимизации расхода энер"ии вызвала отключение на"рева более чем на 2 минуты.	Проверьте установку оптимизации расхода энер"ии!
E3	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E4	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E5	Термозонд неисправен	Аппарат можно эксплуатировать без термозонда. Известите службу по работе с заказчиками!
E6	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E7	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E8	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E9	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E10	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E11	После включения не отображается рабочий режим	Известите службу по работе с заказчиками!
E13	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E14	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E15	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E16	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E17	Слишком низкая температура в помещении	Температура в помещении должна быть выше 5°C!
E18	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E19	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E20	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E21	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!
E22	Аппарат неисправен	Известите службу по работе с заказчиками!

Производительность аппарата. Говядина и телятина.

Соответствующие	Продукт	Рекомендации гастрономности GN/ решетки	Количество на GN		Предварительный нагрев	
			¹ / ₁	² / ₁		
Стейк-филе	Добавить специи, немного масла	CombiGrill®	12 штук	24 штук	 300 °	
Ромштекс	Добавить специи, немного масла Не отбивать	CombiGrill®	10 штук	20 штук	 300 °	
Ростбиф	Добавить специи, немного масла	Решетка	6 кг	12 кг		
Жаркое из говядины (тушеное мясо)	Добавить мирпуа У 80Ц100 мм, закрыть CNS	90 - 150 мм CNS перфорированные	6-8 кг	12-16 кг		
Говяжий рулет	Добавить специи, полить горячим соусом	65 мм, не перфорированные	20-25 штук	40-50 штук		
Говяжья печень	Порезать на куски одинаковой толщины	CombiGrill® или 20 мм, гранитовые	10 штук	20 штук	 300 °	
Филе "Веллингтон"		20 мм, гранитовые	6-8 кг	12-16 кг		
Тафельшпиц	В вакуумной упаковке, созревание в BT 106	Решетка	6-8 кг	12-16 кг		
Телячье филе	Добавить специи, немного масла	CombiGrill®	8 штук	16 штук	 300 °	
Телячья отбивная с косточкой	Добавить специи незадолго до загрузки	CombiGrill®	10 штук	20 штук		
Жаркое из телятины		Решетка и 65 мм CNS	8 кг	16 кг		
Телячья рулька		Решетка и 40 мм CNS	6 штук	12 штук		
"Оссо букко"	Закрывать CNS	65 мм CNS	15 штук	30 штук		
Телячья грудинка		Решетка и 65 мм CNS	1 штук	2 штук		
"Ragout fin"	В теплом виде разложить в котлетницы, залить соусом	20 мм, гранитовые	завис. от У 10-12	завис. от размера		
Телячья спинка		Решетка и 40 мм CNS	1 штук	2 штук		
Телячья лопатка		Решетка и 40 мм CNS	6-8 кг	12-16 кг		

КТ = температура внутри продукта

Обратите внимание на то, что данные по производительности все"да приводятся из расчета полной за"рузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема за"рузки можно повысить качество при"отавливаемо"о продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре при"отовления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.				Количество на загрузку, прим.				
	1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6х1/1	6х2/1	10х1/1	10х2/1 20х1/1	20х2/1
	 250° 7 мин.			36 штук	72 штук	60 штук	120 штук	240 штук
	 260° 8-10 мин.			60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	400 штук
	 140° 10 мин.	 160° КТ 56°		18 кг	36 штук	30 кг	60 кг	120 кг
	 130-140° 90-120 мин.			24 кг	50 штук	40 кг	80 кг	160 кг
	 130-140° 60-80 мин.			75 штук	150 штук	125 штук	250 штук	500 штук
	 250° 8-10 мин.			60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	400 штук
	 175° КТ 52°			24 кг	50 кг	40 кг	80 кг	160 кг
	 85° 165 мин.			24 кг	50 кг	40 кг	80 кг	160 кг
	 180° КТ 68°			24 штук	50 штук	40 штук	80 штук	160 штук
	 240° 10-12 мин.			30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	200 штук
	 30 мин.	 140° 40 мин.	 160° КТ 75°	24 кг	50 кг	40 кг	80 кг	160 кг
	 30 мин.	 140° 50 мин.	 170° КТ 85°	18 штук	36 штук	30 штук	60 штук	120 штук
	 130-140° са. 90 мин.			45 штук	90 штук	75 штук	150 штук	300 штук
	 30 мин.	 140° 50 мин.	 160° КТ 75°	3 штук	6 штук	5 штук	10 штук	20 штук
	 250° 6-8 мин.			30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	200 штук
	 160° 45 мин.	 180° КТ 70°		2 штук	4 штук	3 штук	6 штук	12 штук
	 30 мин.	 140° 50 мин.	 170° КТ 81°	24 кг	50 кг	40 кг	80 кг	160 кг

Производительность аппарата. Свинина, баранина, мясо я"ненка

Соответствующие	Продукт	Рекомендации гастроёмкости GN/ решетки	Количество на GN		Предварительный нагрев	
			¹ / ₁	² / ₁		
Медальоны из свинины	Добавить специи, немного масла около 70 - 80 г	CombiGrill®	20 штук	40 штук	 300 °	
Шницель	Натуральный, добавить немного масла	CombiGrill®	10 штук	20 штук	 300 °	
Свинная отбивная с косточкой	Жир для подрумянивания	***	8 штук	16 штук	 300 °	
Котлеты отбивные из свинины	мариновать, Полить горячим соусом	40 мм, гранитовые	10 штук	20 штук		
Биточки		***	15 штук	30 штук	 300 °	
Мясные тефтели		20 мм, гранитовые	45 штук	90 штук		
Свинная спинка		Решетка и 40 мм CNS	8 кг	16 кг		
Жаркое из свинины Свинная шейка		Решетка и 65 мм CNS	8 кг	16 кг		
Свиное жаркое с корочкой	После первого шага надрезать на порционные куски	Решетка и 40 мм CNS	5-7 кг	10-14 кг		
Копченая свинная шейка	Без костей	Решетка и 65 мм CNS	6-8 кг	12-16 кг		
Свинная ножка	Собрать основу для соусов, можно, использовать для квашеной капусты	Решетка и 65 мм CNS	7-9 штук	14-18 штук		
Свинная рулька	Надрезать после первого шага, затем добавить специи	Решетка	6-8 штук	12-16 штук		
Окорок в хлебном тесте	Окорок довести до 3/4 готовности, затем завернуть в тесто	***	6 кг	12 кг		
Мясной рулет из рубленого мяса	Если в формах - использовать решетку	20 мм, гранитовые	6 кг	12 кг		
Печеночный паштет	Разложить в алюминиевые лотки	Решетка	4-6 кг	8-12 кг		
Ребрышки Spareribs	После приготовления на пару - мариновать 12 часов	Решетка и 20 мм, гранитовые	3 кг	6 кг		
Свинная лопатка	Со шкуркой и слоем жира, после первого шага надрезать шкурку и слой жира	Решетка и 40 мм CNS	8 кг	16 кг		

КТ = температура внутри продукта *** Противень для выпекания и жарения

Обратите внимание на то, что данные по производительности все"да приводятся из расчета полной за"рузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема за"рузки можно повысить качество при"отавливаемо"о продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре при"отвления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.				Количество на загрузку, прим.				
	1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6х1/1	6х2/1	10х1/1	10х2/1 20х1/1	20х2/1
	250 ° 8-10 мин.			60 штук	120 штук	120 штук	240 штук	480 штук
	250 ° 12-15 мин.			60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	400 штук
	200-220 ° 15 мин.			48 штук	96 штук	80 штук	160 штук	320 штук
	140-160 ° 50-60 мин.			60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	400 штук
	200-220 ° 15 мин.			90 штук	180 штук	150 штук	300 штук	600 штук
	180 ° 15 мин.			135 штук	270 штук	225 штук	450 штук	900 штук
	160 ° 30 мин.	180 ° КТ 72 °		16 кг	32 кг	24 кг	48 кг	96 кг
	30 мин.	160 ° 40 мин.	180 ° 15 мин.	24 кг	48 кг	40 кг	80 кг	160 кг
	30 мин.	160 ° 50 мин.	220 ° КТ 78 °	21 кг	42 кг	35 кг	70 кг	140 кг
	80 ° КТ 65-70 °			24 кг	48 кг	40 кг	80 кг	160 кг
	100 ° КТ 87 °			27 штук	52 штук	45 штук	90 штук	180 штук
	30 мин.	160 ° 60 мин.	220 ° КТ 85 °	24 штук	48 штук	40 штук	80 штук	160 штук
	170 ° 20 мин.	170 ° КТ 72 °		12 кг	24 кг	18 кг	36 кг	72 кг
		160 ° 40 мин.		18 кг	36 кг	30 кг	60 кг	120 кг
	130 ° КТ 70 °			18 кг	36 кг	30 кг	60 кг	120 кг
	30 мин.	300 °	190 ° 15 мин.	9 кг	18 кг	15 кг	30 кг	60 кг
	30 мин.	160 ° 50 мин.	220 ° КТ 75 °C	16 кг	32 кг	24 кг	48 кг	96 кг

Производительность аппарата. Колбасы и продукты глубокой заморозки

Соответствующие	Продукт	Рекомендации гастроёмкости GN/ решетки	Количество на GN		Предварительный нагрев	
			¹ / ₁	² / ₁		
Домашняя колбаса	Равномерно наполнить кишку фаршем, при необходимости, готовить, подвесив	Решетка	са. 30 штук	са. 60 штук		
Варка белой колбасы	2 крюка для подвешивания мяса, металлический стержень и решетка	Решетка	80 штук	160 штук		
Регенерация колбас		40 мм CNS	30 штук	60 штук		
Фаршированные клецки	Для mise en place, закрыть фольгой	20 мм CNS	50 штук	100 штук		
Фрикадельки из печени	Емкость слегка смазать жиром	20 мм CNS	30 штук	60 штук		
Пресервы	Масса содержимого тары - 200 г.	20 мм CNS	40 штук	80 штук		
Колбаса в стеклянных банках	(250 г) Проверить стеклянные банки на воздействие тепла и холода	20 мм CNS	40 штук	80 штук		
Полуфабрикаты глубокой заморозки						
Куриные ножки and thighs	Предварительно обжаренные	20 мм, гранитовые	30 штук	60 штук	 300 °	
"Кордон-блю"	Предварительно обжаренные	20 мм, гранитовые	8 штук	16 штук	 300 °	
Рыбные палочки	Панированные	***	50 штук	100 штук	 300 °	
Пирог "Киш лорен"	Предварительно выпечен в алюминиевых формах, Ø 8 см	20 мм CNS или алюминий	24 штук	48 штук	 300 °	
Лазанья	Предварительная теплообработка	65 мм CNS	10 порц.	20 порц.		
Пицца	Предварительная теплообработка	Алюминий, перфорированные	2 штук	4 штук	 300 °	

КТ = температура внутри продукта

Обратите внимание на то, что данные по производительности все"да приводятся из расчета полной за"рузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема за"рузки можно повысить качество при"отавливаемо"о продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре при"отвления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.				Количество на загрузку, прим.				
	1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6х1/1	6х2/1	10х1/1	10х2/1 20х1/1	20х2/1
77 ° КТ 72 °				180 штук	360 штук	300 штук	600 штук	1200 штук
80 ° КТ 75 °				160 штук	420 штук	400 штук	800 штук	1600 штук
80 ° КТ 75 °				180 штук	360 штук	300 штук	600 штук	1200 штук
80 ° 10-15 мин.				300 штук	600 штук	500 штук	1000 штук	2000 штук
100 ° 15 мин.				180 штук	360 штук	300 штук	600 штук	1200 штук
100 ° 40 мин.				120 штук	240 штук	200 штук	400 штук	800 штук
100 ° 50 мин.				120 штук	240 штук	200 штук	400 штук	800 штук
180 ° 20 мин.				180 штук		300 штук	600 штук	1200 штук
180 ° 25 мин.				48 штук		80 штук	160 штук	320 штук
200-220 ° 20 мин.				300 штук		500 штук	1000 штук	2000 штук
200 ° 20 мин.				144 штук	288 штук	450 штук	900 штук	1800 штук
140 ° 30-40 мин.				30 порц.	60 порц.	50 порц.	100 порц.	200 порц.
200 ° 10-12 мин.				12 штук	24 штук	20 штук	40 штук	80 штук

Производительность аппарата. Дичь, птица и паштеты

Соответствующие	Продукт	Рекомендации гастроёмкости GN/ решетки	Количество на GN		Предварительный нагрев	
			¹ / ₁	² / ₁		
Спинка косули	Нашпиговать, надеть на вертел	20 мм, гранитовые	3 штук	4 штук	 250 °	
Бедро косули	Отделить мясо от кости, добавить специи, обложить ломтиками сала	40 мм CNS	5-6 кг	10-12 кг		
Лопатка косули	Нашпиговать, добавить специи	40 мм CNS	6 кг	12 кг		
Спинка зайца розовая	lard, season	20 мм, гранитовые	6-8 штук	12-16 штук	 250 °	
Шпигованная заячья ножка	Мариновать, добавить специи, горячий соус Залить, закрыть емкостью CNS	65 мм CNS	12 штук	24 штук		
Жаркое из мяса косули	тушеное	65 мм CNS	8 кг	16 кг		
Фазан	Нашпиговать, обложить ломтиками сала, добавить специи	20 мм, гранитовые	6-8 штук	12-16 штук	 220 °	
Дикая утка	Добавить специи, нашпиговать	20 мм, гранитовые	3 штук	6 штук		
Индейка	При необходимости фаршировать	40 мм CNS	2 штук	4 штук		
Гусь	При необходимости фаршировать, добавить специи	40 мм CNS	2 штук	4 штук		
Цыпленок (целиком)	При необходимости фаршировать, добавить специи		6 штук	12 штук		
Цыпленок (1/2)		Решетка и 20 мм CNS	8 штук	16 штук		
Ножки цыпленка	Ножки в форме поставить на решетки	Решетка и 20 мм CNS	10-12 штук	20-24 штук	 300 °	
Запеченный паштет из печени	Аккуратно закрыть паштетную форму	Решетка и 20 мм CNS	6 кг	12 кг		

КТ = температура внутри продукта

Обратите внимание на то, что данные по производительности все"да приводятся из расчета полной за"рузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема за"рузки можно повысить качество при"отавливаемого"о продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре при"отовления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.				Количество на загрузку, прим.				
	1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6х1/1	6х2/1	10х1/1	10х2/1 20х1/1	20х2/1
	 220° 25 мин.			6 штук	8 штук	10 штук	20 штук	40 штук
	 140-160° 60-70 мин.			18 кг	32 кг	30 кг	60 кг	120 кг
	 140-150° 80-100 мин.			18 кг	36 кг	30 кг	60 кг	120 кг
	 200-220° 15-20 мин.			24 штук	48 штук	40 штук	80 штук	160 штук
	 140-160° 50 мин.			36 штук	72 штук	60 штук	120 штук	240 штук
	 130° 90-120 мин.			24 кг	48 кг	40 кг	80 кг	160 кг
	 160-180° 25-30 мин.			18 штук	36 штук	30 штук	60 штук	120 штук
	 140-160° 60-70 мин.			9 штук	18 штук	15 штук	30 штук	60 штук
	 130° 90 мин.	 150° КТ 72°		4 штук	8 штук	6 штук	12 штук	24 штук
	 140° 80 мин.	 180° 25 мин.		4 штук	8 штук	6 штук	12 штук	24 штук
	 160° 20 мин.	 180° 20 мин.		18 штук	36 штук	30 штук	60 штук	120 штук
	 160° 20 мин.	 180° 10 мин.		24 штук	48 штук	40 штук	80 штук	160 штук
	 220° 18 мин.			72 штук	144 штук	120 штук	240 штук	480 штук
	 130° 40 мин.			18 кг	36 кг	30 кг	60 кг	120 кг

Производительность аппарата. Рыба, моллюски и ракообразные

Соответствующие	Продукт	Рекомендации гастроёмкости GN/ решетки	Количество на GN		Предварительный нагрев	
			¹ / ₁	² / ₁		
Лосось	Лосось, края брюшка направить наружу	20 мм CNS	1 штук	2 штук		
Филе кумжи, стейк из лосося	в сервировочной посуде, добавить фюме или вино	20 мм CNS	20 штук 15 штук	40 штук 30 штук		
Суфле из лосося	Формочки - дариоли, кокотницы, тимбале	Решетка	15-20 штук	30-40 штук		
Палтус (порционный)	Соль, перец, рубленые травы	20 мм CNS	15 порц.	30 порц.		
Рулетики из морского языка	Могут быть также заполнены фаршем	20 мм CNS	30 штук	60 штук		
Камбала	Светлой стороной вверх	20 мм, гранитовые	4-5 штук	8-10 штук	 300 °	
Форель жареная	Добавить специи, немного масла	20 мм, гранитовые	8-10 штук	16-20 штук	 300 °	
Форель голубая	Основу для соуса приправить уксусом, куски брюшка выложить по бокам	40 мм CNS	8-10 штук	16-20 штук		
Золотистый окунь	(на овощном жульене) Предварительно бланшировать жульен	20 мм CNS	10-12 штук	20-24 штук		
Ракушки	Добавить вино, овощной жульен и т.д.	CNS 40 или 65 мм	1-2 кг	2-4 кг		
Рыбные фрикадельки		20 мм CNS	50 штук	100 штук		
Рыбный террин		Решетка	3 штук	6 штук		
Полуфабрикаты глубокой заморозки						
Рыба, запеченная в	алюминиевой фольге, несколько порций	20 мм CNS	12 штук	24 штук	 300 °	
Предварительно обжаренный	золотистый окунь в панировке	20 мм CNS	15 штук	30 штук	 300 °	
Тресковое филе	(предварительно обжаренное)	20 мм CNS	18 штук	36 штук	 300 °	

КТ = температура внутри продукта

Обратите внимание на то, что данные по производительности все"да приводятся из расчета полной за"рузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема за"рузки можно повысить качество при"отавливаемо"о продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре при"отовления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.				Количество на загрузку, прим.				
	1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6х1/1	6х2/1	10х1/1	10х2/1 20х1/1	20х2/1
	75 ° КТ 67 °			2 штук	4 штук	3 штук	6 штук	12 штук
	75 ° 6-8 мин. 80 ° 8-10 мин.			120 штук 90 штук	240 штук 180 штук	200 штук 150 штук	400 штук 300 штук	800 штук 600 штук
	75 ° 15 мин.			60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	400 штук
	75 ° 12 мин.			90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	600 порц.
	75 ° 10 мин.			180 штук	360 штук	300 штук	600 штук	1200 штук
	250 ° 13 мин.			30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	200 штук
	250 ° 15 мин.			30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	200 штук
	100 ° 15-18 мин.			30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	200 штук
	85 ° 12 мин.			36 штук	72 штук	60 штук	120 штук	240 штук
	95 ° 10 мин.			6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
	75 ° 8-10 мин.			300 штук	600 штук	500 штук	1000 штук	2000 штук
	75 ° КТ 67 °			9 штук	18 штук	15 штук	30 штук	60 штук
	180 ° 30 мин.			72 штук	144 штук	120 штук	240 штук	480 штук
	160 ° 20 мин.			90 штук	180 штук	150 штук	300 штук	600 штук
	175 ° 20 мин.			108 штук	216 штук	180 штук	360 штук	720 штук

Производительность аппарата. Овощи, гарниры

Соответствующие	Продукт	Рекомендации гастроёмкости GN/ решетки	Количество на GN		Предварительный нагрев	
			¹ / ₁	² / ₁		
Брокколи	Глубокой заморозки	65 мм CNS перфорированные	5 кг	10 кг		
Цветная капуста	Порезать соцветия	65 мм CNS перфорированные	са. 4 кочанов	са. 8 кочанов		
Брюссельская капуста		65 мм CNS перфорированные	5 кг	10 кг		
Шпинат	Свежий	65 мм CNS перфорированные	2 кг	4 кг		
Кольраби		65 мм CNS перфорированные	5 кг	10 кг		
Каротель парижская		65 мм CNS перфорированные	5 кг	10 кг		
Молодой горошек		65 мм CNS перфорированные	5 кг	10 кг		
Спаржа	Готовить в основе для соуса / воде	65 мм, не перфорированные	2–3 кг	4–6 кг		
Томаты	Бланшировать, например, для конкассе из томатов, салата	20 мм перфорированные	28 штук	56 штук		
Фасоль	Глубокой заморозки	65 мм CNS перфорированные	5 кг	10 кг		
Шампиньоны	Сбрызнуть лимонным соком, при необходимости добавить белого вина	65 мм, не перфорированные	2 кг	4 кг		
Савойская капуста (бланшировать)	Вырезать кочерыжку, свежий продукт быстро охладить в ледяной воде	65 мм, перфорированные	2–3 кочанов	4–6 кочанов		
Стручки паприки (фаршированные)	Использовать только красные и желтые	65 мм, не перфорированные	20–25 штук	40–50 штук		
Запеченная цветная капуста	Каждый второй уровень загрузки	Решетка 20 мм CNS	30 порц.	60 порц.		300 °
Овощное ассорти (сервировочная посуда)	Предварительно подготовить, сливочное масло / жир - только при подаче на стол	Решетка или 20 мм CNS	4 штук	8 штук		
Овощная запеканка		CNS 65 мм гранитовые	30 порц.	60 порц.		
Голубцы	(продукт глубокой заморозки, предварительный нагрев - 300 °C)	65 мм, перфорированные	25 штук	50 штук		
Омлет по-крестьянски	Заполнить емкость так, чтобы до края оставалось 1 - 2 см	40 мм CNS	30 порц.	60 порц.		
Замачивание крупы	Замочить в холодной воде и оставить на некоторое время - сокращает	CNS 65 мм, гранитовые	2 кг	4 кг		
Полноценная запеканка	Учитывать время замачивания зерен	40 мм CNS	30 порц.	60 порц.		
Мусака	Заполнить емкость так, чтобы до края оставалось 2 см	CNS 65 мм	30 порц.	60 порц.		

КТ = температура внутри продукта

Обратите внимание на то, что данные по производительности все"да приводятся из расчета полной за"рузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема за"рузки можно повысить качество при"отавливаемого"о продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре при"отовления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.				Количество на загрузку, прим.				
	1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6х1/1	6х2/1	10х1/1	10х2/1 20х1/1	20х2/1
	100° 15 мин.			15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	100 кг
	100° 18 мин.			12 кочанов	24 кочанов	20 кочанов	40 кочанов	80 кочанов
	100° 15 мин.			15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	100 кг
	100° 8 мин.			6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
	100° 15–18 мин.			15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	100 кг
	100° 15–18 мин.			15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	100 кг
	100° 15–18 мин.			15 кг	30 кг	25 кг	50 кг	100 кг
	100° 15–20 мин.			9 кг	18 кг	15 кг	30 кг	60 кг
	100° 1–2 мин.			225 штук	336 штук	280 штук	560 штук	1120 штук
	100° 15–18 мин.			15 кг	30 штук	25 кг	50 кг	100 кг
	100° 10–12 мин.			6 кг	12кг	10 кг	20 кг	40 кг
	100° 6–8 мин.			9 кочанов	18 кочанов	15 кочанов	30 кочанов	60 кочанов
	160–180° 45 мин.			75 штук	125 штук	125 штук	250 штук	500 штук
	250° 8–10 мин.			90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	600 порц.
	110–130° 8–10 мин.			12 штук	24 штук	20 штук	40 штук	80 штук
	140° 45 мин.	150° 10 мин.		90 порц.	180 штук	150 порц.	300 порц.	600 порц.
	140° 40 мин.	160° 10 мин.		75 штук	150 штук	125 штук	250 штук	500 штук
	140° 35 мин.	160° 10 мин.		90 порц.	180 штук	150 порц.	300 порц.	600 порц.
	100° 30 мин.			12 кг	24 кг	20 кг	40 кг	80 кг
	140° 35 мин.	160° 10 мин.		90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	600 порц.
	15 мин.	140° 40 мин.	160° 5 мин.	90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	600 порц.

Производительность аппарата. Блюда из яиц, гарниры

Соответствующие	Продукт	Рекомендации гастроёмкости GN/ решетки	Количество на GN		Предварительный нагрев	
			¹ / ₁	² / ₁		
Яйца (сваренные вкрутую)	Отсчет времени	65 мм, перфорированные	60-100 штук	120-200 штук		
Яйцо в коктнице (пошированное яйцо)		20 мм CNS	20 штук	40 штук		
Royale	В формах или гастроёмкостях GN Запеченные взбитые яйца	65 мм, не перфорированные	4 литра	8 литра		
Взбитые яйца, запеченные в кишке	Привязать к решеткам и подвесить	Решетка или 220 мм CNS				
Яичное суфле	Вскипятить молоко, затем вложить яйца, закрыть фольгой	65 мм CNS	4 литра	8 литра		
Яичница-болтунья	Яйца взбить, смешать с молоком или сливками, закрыть	65 мм, не перфорированные	4 литра	8 литра		
Киш (Quiche)	Предварительно выпечь дно	20 мм, гранитовые	10 штук	20 штук		
Картофель, отваренный без кожуры	Разрезать поперек на четыре части, посолить, хорошо перемешать	100Ц150 перфорированные	8-14 кг	16-28 кг		
Картофель в мундире		100Ц150 перфорированные	6-12 кг	14-24 кг		
Клецки / фрикадельки	Емкость CNS слегка смазать маслом	20 мм CNS	30 штук	60 штук		
Жареный картофель		40 мм, гранитовые	2 кг	4 кг		
Картофель в фольге	Завернуть картофель в фольгу, положить на доску для посолки	20 мм CNS	20 штук	40 штук		
Картофель "Грате"	Ломтики должны быть одинаковой толщины	40 мм, гранитовые	30 порц.	60 порц.		
Картофель "Masaïre"	Продукт глубокой заморозки	20 мм, гранитовые	40 штук	80 штук		
Приготовление картофеля	в вакуумной упаковке	Решетка	4-4,5 кг	8-9 кг		
Рис		65 мм, не перфорированные	2 кг	4 кг		
Дикий рис	Соотношение 3:1 Сокращение времени приготовления	CNS 65 мм, не перфорированные	2 кг	4 кг		
Рис, сваренный на молоке	3 части молока, 1 часть круглозерного риса, палочка корицы, сахар, ваниль	CNS 65 мм, не перфорированные	2 кг	4 кг		
Изделия из теста (регенерация)	Спагетти, шпатель, лапша и т.д.	CNS 65 мм, не перфорированные	2 кг	4 кг		
Каннелони	Покроить соусом	65 мм, не перфорированные	30 порц.	60 порц.		
Лазанья		CNS 65 мм, не перфорированные	20 порц.	40 порц.		
Запеканка из лапши	Хорошо залить яичной массой	40 мм или 65 мм, гранитовые	20 порц.	40 порц.		

КТ = температура внутри продукта

Please note that quantities given always refer to a full load. In certain instances reducing the load can improve food quality. Foods are natural products, cooking times and temperatures are intended as guides and should, if necessary, be adjusted to suit the individual product.



Процесс приготовления прим.				Количество на загрузку, прим.				
1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг		6х1/1	6х2/1	10х1/1	10х2/1 20х1/1	20х2/1
 100° 12-15 мин.				300 штук	600 штук	500 штук	1000 штук	2000 штук
 90° 6-8 мин.				60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	400 штук
 85° 30 мин.				12 литра	24 литра	20 литра	40 литра	80 литра
 85° 30 мин.				са. 15 литра	30 литра	30 литра	60 литра	20 литра
 90° 20 мин.				12 литра	24 литра	20 литра	40 литра	80 литра
 100° 12 мин.				12 литра	24 литра	20 литра	40 литра	80 литра
 150° 10 мин.	 175° 10 мин.			60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	400 штук
 100° 30-35 мин.				24 кг	48 кг	42 кг	80-90 кг	160-180 кг
 100-130° 45-50 мин.				18 кг	36 кг	36 кг	60-72 кг	120-154 кг
 100° 25 мин.				180 штук	360 штук	300 штук	600 штук	1200 штук
 230° 15 мин.				12 кг	24 кг	20 кг	40 кг	80 кг
 180° 45-50 мин.				120 штук	240 штук	200 штук	400 штук	800 штук
 150° 40 мин.	 180° 10 мин.			90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	600 порц.
 200-220° 15-18 мин.				240 штук	480 штук	400 штук	800 штук	1600 штук
 100° 30 мин.				20-25 кг	40-50кг	40-50 кг	90 кг	180 кг
 100° 25 мин.				6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
 100° 45 мин.				6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
 90-100° 35-40 мин.				6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
 100° 10 мин.				6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
 150° 30-35 мин.				90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	600 порц.
 150° 40 мин.	 170° 10 мин.			60 порц.	120 порц.	100 порц.	200 порц.	400 порц.
 150° 35 мин.	 170° 5 мин.			60 порц.	120 порц.	100 порц.	200 порц.	400 порц.

Производительность аппарата.

Хлебобулочные изделия, хлеб, булочки, десерты 1

Соответствующие	Продукт	Рекомендации гастрономности GN/ решетки	Количество на GN			Предварительный нагрев	
			¹ / ₁	² / ₁			
Яблочный штрудель (тесто для штруделя)	Смазать яйцом, молоком или сахарным раствором	(*1)	2 штук	4 штук			
Яблочные пирожки (глубокой заморозки)	При необходимости смазать льезоном, предварительно разогреть аппарат	(*1)	10 штук	20 штук			
Бисквитный корж (бисквитные рулеты)		20 мм, гранитовые	1 кг	2 кг			
Бисквитные коржи (Круглая форма)	Ў 26 см, каждый второй уровень загрузки	(*2)	2 формы	4 формы			
Слоеное тесто pies, fleurons	Аккуратно смазать яйцом	(*1)	Dez 15 штук	24-30 штук			
Мелкоштучные изделия из слоеного теста	Каждый второй уровень загрузки	(*1)	acc. to size	acc. to size			
Изделия из слоеного теста с начинкой (сыр и т.д.)	При необходимости смазать яйцом	(*1)	12 штук	24 штук			
Пироги, выпеченные на листе	Каждый второй уровень загрузки	20 мм или 40 мм	30 порц.	60 порц.			
Рождественский кекс	В специальных формах, хорошо выстланных	(*2)	2 кг	4 кг			
Круассаны - свежие	Расстойка в Низкотемпературный парг 34°C	(*1)	12 штук	24 штук			
Компоты		65 мм, не перфорированные	30 порц.	60 порц.			
Украшения из фруктов		20 мм	30 штук	60 штук			
Горячие фрукты	Продукты глубокой заморозки, малина, клубника, ежевика, в сервировочной посуде	Решетка	15 штук	30 штук			
Фруктовые консервы (стеклянные банки)	Ў 10Ц12 см, например, груши, емкость - 1 литр	Решетка или 20 мм	10 штук	20 штук			
Пудинг "Кабинет"	Выстлать прямоугольные формы (фольга или бумага для выпечки)	Решетка	4 штук	8 штук			
Крем карамель (стеклянные емкости)	Формочки - дариоли, кокотницы, тимбале и т.ж.	Решетка или 20 mm	40 штук	80 штук			

КТ = температура внутри продукта

(*1) Противень для выпекания и жарения или алюминиевый перфорированный

(*2) Противень для выпекания и жарения

Please note that quantities given always refer to a full load. In certain instances reducing the load can improve food quality. Foods are natural products, cooking times and temperatures are intended as guides and should, if necessary, be adjusted to suit the individual product.



Процесс приготовления прим.				Количество на загрузку, прим.				
	1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
	170 ° 40-50 мин.			6 штук	12 штук	10 штук	20 штук	40 штук
	170 ° 20 мин.			60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	400 штук
	180 ° 12 мин.			6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
	170-180 ° 30-40 мин.			6 формы	12 формы	10 формы	20 формы	40 формы
	185 ° 7 мин.	185 ° 10 мин.		45 штук	90 штук	75 штук	150 штук	300 штук
	170 ° 7 мин.	170 ° 10 мин.						
	170 ° 20-25 мин.			72 штук	144 штук	120 штук	240 штук	480 штук
	160 ° 35-40 мин.			90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	600 порц.
	160 ° 55 мин.			6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг
	170 ° 15-20 мин.			36 штук	72 штук	60 штук	120 штук	240 штук
	100 ° 20-25 мин.			90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	600 порц.
	100 ° 6-8 мин.			180 штук	360 штук	300 штук	600 штук	1200 штук
	80-90 ° 4-6 мин.			90 штук	180 штук	150 штук	300 штук	600 штук
	100 ° 50-60 мин.			30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	200 штук
	90 ° 45 мин.			12 штук	24 штук	20 штук	40 штук	80 штук
	85 ° 35 мин.			120 штук	240 штук	200 штук	400 штук	800 штук

Производительность аппарата.

Хлебобулочные изделия, хлеб, булочки, десерты 2

Соответствующие	Продукт	Рекомендации гастроемкости GN/ решетки	Количество на GN		Предварительный нагрев	
			¹ / ₁	² / ₁		
Пирог из дрожжевого теста	Каждый второй уровень загрузки	20 мм, гранитовые или (*2)	2 кг	4 кг		
Плетеная булка из дрожжевого теста	500 г	20 мм, гранитовые	2 штук	4 штук		
Пирог с творогом	Каждый второй уровень загрузки	Круглая форма Ø 16 см	40 порц.	80 порц.		
Мраморный кекс	Аккуратно смазать формы, через 10 мин. выпекать, сверху сделать надрез	Решетка или (*2)	4 формы	8 формы		
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки		20 мм, гранитовые	3 штук	6 штук		
Сдобное песочное тесто и отсадочное печенье		20 мм, гранитовые (*2)	24 штук	48 штук		
Изделия из слоеного дрожжевого теста	Температура выпекания в зависимости от начинки	(*1)	10 штук	20 штук		
Песочный кекс	Формы на решетках	Решетка	4 штук	8 штук		
Саварен	Формы смазать маслом и обсыпать мукой	Решетка	10 штук	20 штук		
Кекс "штоллен" около 200 г	Легкая масса	(*2)	4 кочанов	8 кочанов		
Сладкий пирог со штрейзелем	Равномерно распределить штрейзель	20 мм гранитовые	40 порц.	80 порц.		
Венские коржи sponge	форма для торта Ø 26 см	20 мм, гранитовые или (*2)				
Булочки	Продукты глубокой заморозки	Алюминий, перфорированный	15 штук	30 штук		
Белый хлеб tin (700 г)	Каждый второй уровень загрузки Прямоугольная форма (700 г)	20 мм, гранитовый (*2)	4 штук	8 штук		
Освежение багетов,	булочек, мелких хлебобулочных изделий Заготовки глубокой заморозки, ок. 45-50 г	(*1)	10-12 штук	20-24 штук		
Тосты	При необходимости добавить немного сливочного масла	Решетка	15-18 штук	30-36 штук		
Фрукты в вакуумной упаковке	Добавить вино, ликер и т.д.	Решетка	4 кг	8 кг		
Плюшки с корицей	Расстойка "Низкотемпературный пар", 30°C	20 мм, гранитовые или (*2)	12 штук	24 штук		
Сливовый пирог	Дрожжевое тесто толщиной ок. 5 мм / расстойка	20 мм, гранитовые или (*2)	30 порц.	60 порц.		

КТ = температура внутри продукта

(*1) Противень для выпекания и жарения или алюминиевый перфорированный

(*2) Противень для выпекания и жарения

Обратите внимание на то, что данные по производительности все"да приводятся из расчета полной за"рузки аппарата. В отдельных случаях за счет уменьшения объема за"рузки можно повысить качество при"отавливаемого"о продукта. Пищевые продукты - это натуральные продукты, а указанные данные по продолжительности и температуре при"отовления являются ориентировочными и при необходимости должны корректироваться с учетом индивидуальных особенностей продукта.



Процесс приготовления прим.				Количество на загрузку, прим.				
1-ый шаг	2-ой шаг	3-ий шаг	6х1/1	6х2/1	10х1/1	10х2/1 20х1/1	20х2/1	
	 175 ° 5 мин.	 175 ° 25 мин.	6 кг	12 кг	10 кг	20 кг	40 кг	
	 175 ° 5 мин.	 175 ° 30 мин.	6 штук	12 штук	10 штук	20 штук	40 штук	
	 160 ° 50-60 мин.		120 порц.	240 порц.	200 порц.	400 порц.	800 порц.	
	 160 ° 45 мин.		12 формы	24 формы	20 формы	40 формы	80 формы	
	 160-180 ° 75-85 мин.		9 штук	18 штук	15 штук	30 штук	60 штук	
	 175 ° 12 мин.		144 штук	288 штук	240 штук	480 штук	960 штук	
	 170-180 ° 16-18 мин.		60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	400 штук	
	 160-180 ° 40-60 мин.		12 штук	24 штук	20 штук	40 штук	80 штук	
	 190 ° 10-12 мин.		30 штук	60 штук	50 штук	100 штук	200 штук	
	 160 ° 50-70 мин.		12 кочанов	24 кочанов	20 кочанов	40 кочанов	80 кочанов	
	 160-180 ° 30-35 мин.		120 порц.	240 порц.	200 порц.	400 порц.	800 порц.	
	 160 ° 35 мин.							
	 140 ° 5 мин.	 170 ° 10 мин.	45 штук	90 штук	75 штук	150 штук	300 штук	
	 140 ° 5 мин.	 170 ° 30-35 мин.	12 штук	24 штук	20 штук	40 штук	80 штук	
	 160-180 ° 10 мин.		60 штук	120 штук	100 штук	200 штук	400 штук	
	 250 ° 5 мин.		108 штук	216 штук	180 штук	360 штук	720 штук	
	 80-100 ° 20-30 мин.		24 кг	48 кг	40 кг	80 кг	160 кг	
	 175 ° 15 мин.		36 штук	72 штук	60 штук	120 штук	240 штук	
	160 ° 35 мин.		90 порц.	180 порц.	150 порц.	300 порц.	600 порц.	

UK

RATIONAL International

EUROPE

RATIONAL Großküchentechnik

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/GERMANY
Tel.: +49 1805 998899
Fax: +49 8191 327231
E-mail: grosskuechentechnik@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv

Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
Fax: +32 15 285505
E-mail: info@rational.be

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellà (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
Fax: +34 93 4751757
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.

Via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
Fax: +39 041 5951845
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rationalitalia.it

RATIONAL Nederland

Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
Fax: +31 546 546099
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Polska

ul. Trylogii 2/16 pok. 41
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
Fax: +48 22 8649328
E-mail: rational@medianet.pl

EUROPE

Представительство РАЦИОНАЛЬ АГ

121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: +7 095 5043483
Факс: +7 095 9807230
Эл. почта: info@rational-russland.com

RATIONAL Scandinavia AB

Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: +46 46 235370
Fax: +46 46 235379
E-mail: info@rational.nu
www.rationalgmbh.se

RATIONAL Schweiz

Rainweg 8
4710 Balsthal/SWITZERLAND
Tel: +41 62 7973444
Fax: +41 62 7973445
E-mail: cpc@rationalag.ch
www.rationalag.ch

RATIONAL Slowenien SLORATIONAL d.o.o.

Iršičeva 15
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 2 8821900
Fax: +386 2 8821901
E-mail: slorational@siol.net

RATIONAL UK

Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenay Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: +44 1582 480388
Fax: +44 1582 485001
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com

NORTH AMERICA

RATIONAL Canada

2420 Meadowpine Blvd., Suite 103
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Tel: 905 567 5777
Fax: 905 567 2977
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rationalcanada.com

RATIONAL USA

455 E. State Parkway, Suite 101
Schaumburg, IL, 60173/USA
Tel: (888) 320-7274
Fax: (847) 755-9584
E-mail: info@rationalusa.com
www.rationalusa.com

ASIA

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004

東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館
ウイング

Tel: +81 3 3812 6222
Fax: +81 3 3812 6288
メールアドレス: info@rationaljapan.co.jp
ホームページ: www.rationaljapan.co.jp

RATIONAL Korea

라치오날코리아 (주)
서울 강남구 청담동 53-8 은성빌딩
한국 - Republic of Korea
전화: +82-2-545-4599
팩스: +82-2-3443-5131
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL 上海

上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场1305室
邮政编码 200030 中国
电话: +86 21 64737473
传真: +86 21 64730197
电邮: shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.com

