

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



PACOJET
PJ1

www.pacojet.net

Инструкция по эксплуатации аппарата Rasojet.

Содержание.....	2
1. Общая информация.....	4
1.1 Для сведения.....	4
1.2 Что означает технология обработки продуктов «расоjet»?.....	4
1.3 Соответствие стандартам.....	4
1.4 Соответствие международным стандартам.....	4
1.5 Краткая техническая характеристика.....	4
2. Аспекты безопасности, риски и предупреждения.....	6
2.1 Предназначение.....	6
2.2 Использование оригинальных (подлинных) запчастей.....	6
2.3 Определение неисправностей, ремонт и техническая поддержка.....	6
2.4 Установка машины.....	6
2.5 Подключение машины.....	6
2.6 Наполнение контейнера из хромированной стали.....	7
2.7 Замораживание контейнера из хромированной стали.....	7
2.8 Управление аппаратом.....	7
2.9 Очистка машины.....	7
3. Комплектующие аппарата Rasojet.....	8
4. Установка, подключение и управление.....	10
4.1 Установка машины.....	10
4.2 Подключение машины.....	11
5. Инструкции по управлению аппаратом Rasojet.....	11
5.1 Элементы управления.....	11
5.2 Подготовительные шаги.....	12
5.3 Последовательность управления Rasojet (кратко о главном).....	12
6. Детальное описание элементов управления.....	16
6.1 Включение/выключение ON/OFF.....	16
6.2 Кнопка удаления (отвода) воды.....	16
6.3 Управление индикаторными элементами на панели управления.....	17
6.3.1 Индикатор подключения к электричеству POWER.....	17
6.3.2 Индикатор готовности к работе READY.....	17
6.3.3 Кнопка запуска START.....	17
6.3.4 Кнопка остановки/повторного запуска STOP/RESET.....	17
6.3.5 Индикатор вверх/вниз UP/DOWN.....	18
6.3.6 Кнопка выбора порций (+/-).....	18
6.3.7 Индикатор порционирования.....	18
6.3.8 Индикатор содержимого контейнера.....	19
7. Управление машиной Rasojet.....	19
7.1 Подготовительные шаги.....	19
7.2 Операции, предшествующие технологическому процессу.....	20
7.3 Операции после завершения технологического процесса.....	21

8 Очистка.....	23
8.1 Общая информация.....	23
8.2 Очистка технологической системы.....	23
8.3 Процедуры фазы мытья.....	24
8.4 Процедуры фазы полоскания.....	25
8.5 Очистка вспомогательной трубки давления.....	26
8.6 Очистка корпуса машины.....	26
8.7 Очистка компонентов машины.....	26
9. Порядок действия при поломках.....	27
10. Советы по подготовке аппарата и рекомендуемые рецепты.....	28
10.1 Советы по подготовке аппарата.....	28
10.2 Рекомендуемые рецепты.....	28
11. Заменяемые детали (комплектующие).....	29

1 Общая информация

1.1 Для сведения

Эта инструкция по эксплуатации содержит всю важную информацию, которая Вам потребуется при работе с кухонной машиной RacoJet. Управление RacoJet должно осуществляться в соответствии с этой инструкцией. Производитель сохраняет за собой право изменять информацию в данной инструкции по эксплуатации без предварительного оповещения.

Фотовоспроизведение или копирование любой части этой инструкции по эксплуатации не разрешается без предварительного письменного согласования с Racotrade AG.

1.2 Что означает технология обработки продуктов «racojet»?

RacoJet обрабатывает (перерабатывает) продукты следующим образом: аппарат измельчает, превращает в пюре и делает мусс из свежемороженных основных продуктов в течение одной простой операции. Не теряется время на разморозку продуктов. Свежемороженные продукты можно сразу помещать в машину. Результат не только поразительный, но и не параллельный (не дублирующий): всего за несколько секунд Вы получаете однородный перемешанный оранжево-розовый мусс, мясо или клецку (пышку) из домашней птицы либо любой вид начинки, овощей или концентрата для супа, свежее фруктовое мороженое с оригинальным натуральным вкусом или смесью фруктов - всё, что ни пожелают Ваши гости. Вашему воображению нет предела!

1.3 Соответствие стандартам

Процессор RacoJet, предназначенный для замороженных продуктов, удовлетворяет следующим официально принятым международным стандартам:

EN 60335 – T1 и T2 (Безопасность)

EN 55014 (Соответствие международным стандартам)

EN 55011 (Соответствие международным стандартам)

EN 60555-2 (Система пертурбации)

Присуждение критерия соответствия определенным нормам признанным международным независимым институтом, проводящим тестирование и выдающим соответствующие санкции (одобрение), означает соответствие выше указанным стандартам. Их соблюдение также контролируется в течение производственного процесса.

DEMCO Оценка соответствия определенным нормам

1.4 Соответствие международным стандартам

Настоящим подтверждаем, что процессор для замороженных продуктов RACOJET PJ1 соответствует требованиям Vfg.145/1984 и стандартами EC EN 55014 и EN 55011.

1.5 Краткая техническая характеристика

Расчетная мощность	1000 ватт	
Скорость вращения	Двигатель	10 000 оборотов в мин.
	Лезвие (нож) аппарата	2 000 оборотов в мин.
Мощность трансмиссии	Привод зубчатым ремнем	

Управление машиной	Микропроцессорный электронный блок (CPU 801)	
Функции	- постоянный контроль и индикация каждой стадии процесса - контроль вертикали вала (оси) - регулировка скорости трех из пяти систем аварийного отключения (механическое предотвращение перегрузки продуктами)	
Аварийная система отключения	- три электронные системы (вращение лезвия, переполненность продуктами, простой); - одна электрическая система (выключатель безопасности контейнера); - одна механическая (лезвие аппарата перегружено)	
Материал изготовления	Основание Корпус Покрытие Компоненты ходовой части Внешний контейнер Внутренний контейнер Крышка контейнера Очистительный компонент Резиновый изолирующий слой Компоненты для ополаскивания Защита разбрызгивателя Лезвие (нож) Ложка	Получено литьём под давлением и покрыто алюминием Никелированная хромированная сталь Никелированная хромированная сталь 30% армированный стекловолоконный полиамид 15% армированный стекловолоконный полиамид Никелированная хромированная сталь Полипропилен Различные материалы Нитриловая резина, соответствующего качества для продуктов Нитриловая резина, соответствующего качества для продуктов Нитриловая резина, соответствующего качества для продуктов Литейная форма из нержавеющей стали Нержавеющая сталь
Габариты	Высота 496 мм Длина 186 мм Ширина 360 мм	
Вес	Машина Внешний контейнер Хромированный стальной контейнер Крышка контейнера Защита разбрызгивателя Компонент для чистки Компонент для ополаскивания Лезвие Ложка Машина в комплекте	12,2 кг 0,3 кг 0,35 кг 0,01 кг 0,09 кг 0,13 кг 0,1 кг 0,06 кг 0,1 кг 13,37 кг

Электрическое напряжение	230 В 50 Гц	
--------------------------	-------------	--

2 Аспекты безопасности, риски и предупреждения

2.1 Предназначение

Машина разработана эксклюзивно для приготовления смесей из продуктов глубокой заморозки (с -18°C до -23°C).

Необходимо отметить, что в течение процесса приготовления, температура продуктов, замороженных при температуре приблизительно -20°C , в худшем случае поднимается приблизительно до -3°C (воздействие механической энергии). Что касается гигиены продуктов, эта ситуация требует немедленного дальнейшего приготовления и/или быстрой заморозки остатков продуктов в контейнере. Данное требование особенно важно, когда готовые продукты содержат животные жиры (мясо, рыба и т.д.) или готовятся ежедневно.

Машина разработана специально для приготовления пищи, и её следует использовать только в этих целях. Необходимо отметить, что только продукты, которые можно потреблять без процесса приготовления в аппарате RascoJet, следует готовить в RascoJet.

Ингредиенты, которые не классифицируются как продовольствие (продукты питания) нельзя подвергать обработке в RascoJet. Несоблюдение данных рекомендаций

- может повредить машину,
- привести к отказу в любой гарантии и обязательствам по гарантии.

2.2 Использование оригинальных (подлинных) запчастей

Только подлинные запчасти RascoJet необходимо использовать в процессе эксплуатации. Безопасность машины, протестированная независимыми испытательными лабораториями, имеет силу только при использовании оригинальных запчастей.

Все обязательства по гарантии будут выполнены, если не использовались никакие не оригинальные компоненты. Поскольку в этом случае, безопасность машины не гарантируется, и все обязательства также отклоняются.

2.3 Определение неисправностей, ремонт и техническая поддержка

Управление неисправной машиной направлено на то, чтобы немедленно прекратить работу и выявить неполадку, например, в случае повреждения основной электропроводки, кнопку ВКЛ/ВЫКЛ необходимо выключить и выдернуть штепсельную вилку из розетки.

Машина изолирована и необходимо, чтобы её открыл квалифицированный сотрудник сервиса. Несоблюдение этих мер предосторожности может привести к отказу от всех гарантийных обязательств. Поврежденные электропровода зачастую необходимо просто заменить, приобретая новые в магазине запчастей, одобренном производителем.

2.4 Установка

Никогда не пользуйтесь аппаратом:

- если источник тепла находится в непосредственной близости от машины;
- если он находится на поверхности, подверженной сильным колебаниям;
- если он расположен под прямым воздействием вентиляционного отверстия, выделяющего пары, содержащие воду или жиры;
- под прямым воздействием вентилятора или системы кондиционирования.

Несоблюдение этих мер предосторожности может привести к неисправности машины или её поломке.

2.5 Подключение машины

Напряжение в электрической сети не должно отклоняться от напряжения, указанного на шильдике машины (внизу машины), более чем на +/- 10%.

При использовании удлинительного провода, убедитесь, что он заземлен.

2.6 Наполнение контейнера из хромированной стали

Никогда не наполняйте контейнер из хромированной стали выше максимально обозначенного уровня.

Несоблюдение мер предосторожности может привести к сильному загрязнению машины.

2.7 Замораживание контейнера из хромированной стали

Аппарат РасоJet разработан специально для приготовления замороженных продуктов (при температуре от -23°C до -18°C). Продукты должны быть обязательно заморожены в пределах указанной температуры для достижения хорошего качества приготовления.

При использовании стандартной глубокой заморозки, внутренний контейнер должен находиться в морозильной камере по крайней мере 24 часа перед процессом приготовления.

2.8 Управление аппаратом

Для того чтобы предотвратить повреждение машины или причинение вреда оператору, машину следует включать только, когда внешний контейнер правильно установлен, т.е. оба выступающих ушка на внешнем контейнере должны быть правильно вставлены в выступы на машине. Потом внешний контейнер нужно повернуть влево до его полной установки.

Нож РасоJet с разбрызгивающим устройством должен быть помещен в машину перед установкой внешнего контейнера. Никогда не устанавливайте в машину внешний контейнер с лезвием, а потом разбрызгивающее устройство, потому что нож будет падать. Если после этого машину запустить в действие, то может произойти разрушение устройства установки и повреждение механизмов.

2.9 Чистка машины

Полная чистка:

- является неперенным условием для получения продукта высокого качества;
- продлевает срок службы машины;
- продлевает интервал времени между сервисным обслуживанием;
- может предотвратить возможное появление бактерий.

Чего никогда не следует делать:

- никогда не погружайте машину в воду;

- никогда не оставляйте машину под льющей водой;
- никогда не распыляйте воду на машину, используя шланг или парогенератор.

Никогда не используйте:

- пенообразующие моющие средства;
- жесткие едкие моющие средства, которые могут разрушить или повредить алюминий, резину или пластик;
- токсичные моющие средства.

3. Комплектующие аппарата Расоjet

Пользуйтесь данным руководством по эксплуатации, чтобы проверить правильность комплектации приобретенной Вами машины. В комплект входят следующие аксессуары:

- пластиковый внешний контейнер



- хромированный стальной внутренний контейнер



- стальной диск-сбрасыватель



- черное нитрилово-резиновое устройство для разбрызгивания с внутренней изоляцией



- зеленое нитрилово-резиновое устройство для ополаскивания



- пластиковое моющее устройство



- резиновая изоляция



- пластиковая крышка для контейнера



- ложка из нержавеющей стали



Проверьте, что все выше указанные аксессуары имеются в наличии в надлежащем состоянии. Сразу же свяжитесь с вашим продавцом, если это не так. Претензии принимаются только в течение 10 дней после отгрузки.

Машина опломбирована, и её должен открывать только квалифицированный сотрудник сервиса. Не соблюдение требований приведет отказу в любых гарантийных обязательствах. Поврежденные соединительные провода, в частности, можно просто заменить, приобретя аналогичные, одобренные производителем.

Пожалуйста, сохраните весь упаковочный материал с целью, чтобы машина не была повреждена во время последующих перевозок. Упаковка машины разработана таким образом, чтобы сохранить аппарат RascoJet в целостности во время транспортировки.

4 Установка, подключение и управление

4.1 Установка машины

Установите машину на ровной устойчивой поверхности.

Никогда не запускайте машину:

- установленную в непосредственной близости от источника тепла;
- установленную на поверхностях, подверженных сильной вибрации;
- содержащую воду или жир;
- установленную в непосредственной близости от вентиляционной системы.

4.2 Подключение машины

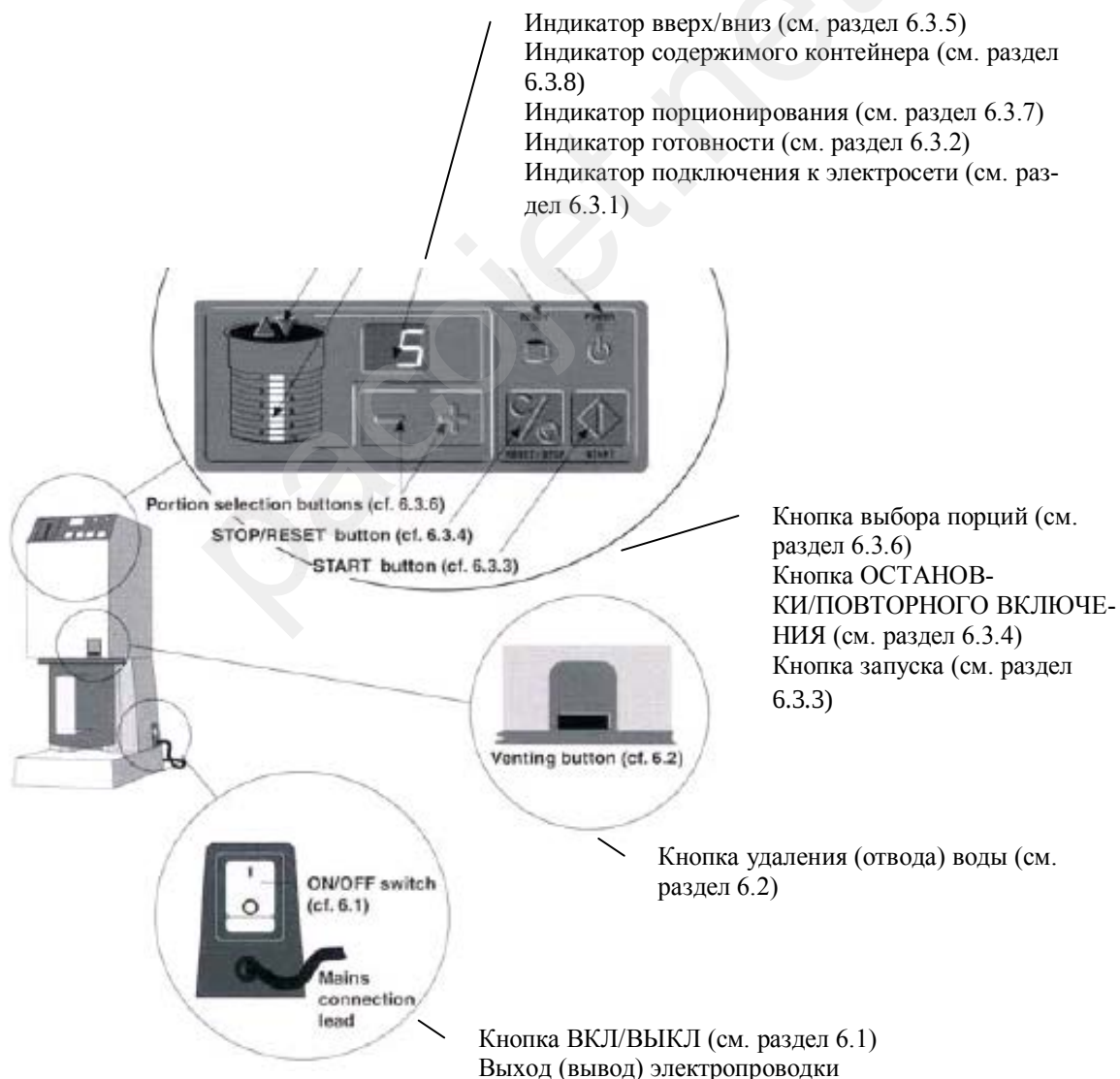
Соединительный электропровод находится сзади машины, справа. Длина электропровода 1,5 м.

Мощность напряжения электропроводки не должна отклоняться от напряжения, указанном на шильдике машины (снизу) более чем на +/- 10%.

При использовании удлинительного электропровода, убедитесь, что он заземлен.

5 Инструкции по управлению аппаратом PecoJet

5.1 Элементы управления

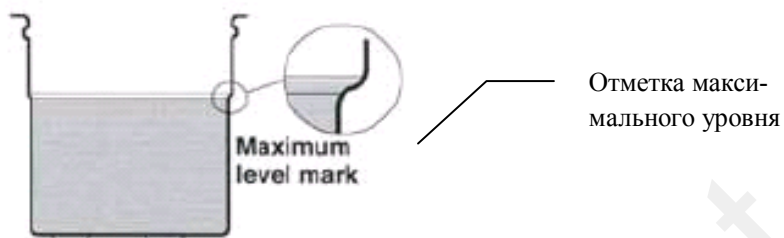


5.2 Подготовительные шаги

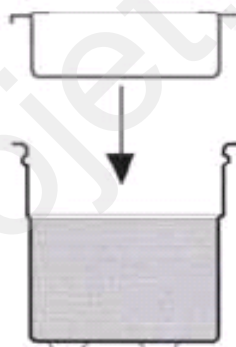
а) Наполните хромированный стальной контейнер продуктами.

Предупреждение!

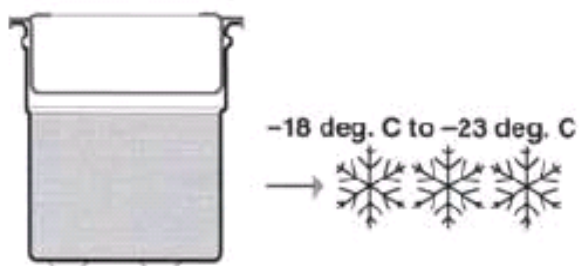
Никогда не наполняйте контейнер выше отметки максимального уровня.



б) Изолируйте хромированный стальной контейнер, накрыв его крышкой.



в) Поместите хромированный стальной контейнер в камеру глубокой заморозки от -18°C до -23°C (время заморозки — по крайней мере 24 часа).



5.3 Последовательность управления РасоJet (кратко о главном)

Краткое описание последовательности шагов

а) Включите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ (сзади машины справа).



б) Выньте устройство для разбрызгивания и нож.



в) Вставьте нож в разбрызгивающее устройство.



г) Подсоедините нож и разбрызгивающее устройство к машине.



д) Держите наготове внешний контейнер



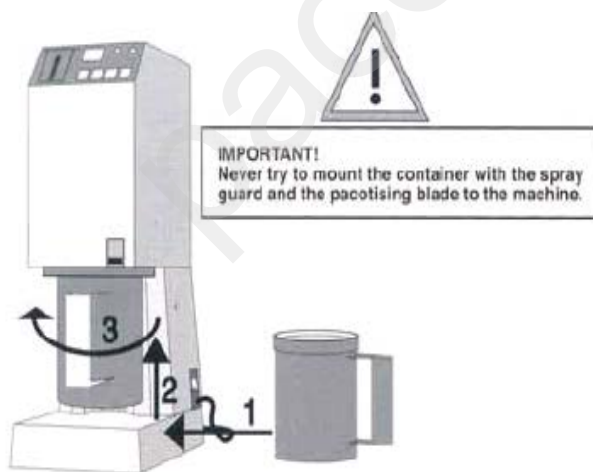
е) Выньте хромированный стальной контейнер с продуктами и снимите крышку.



ж) Поместите хромированный стальной контейнер во внешний контейнер.



з) Поверните контейнер по часовой стрелке в рабочее состояние, т.е. справа налево.



ВАЖНО!

Никогда не пытайтесь установить в машину контейнер с разбрызгивающим устройством и лезвием PacoJet.

и) Выберите количество порций на панели управления (возможны 1-10 порций).



к) Нажмите кнопку СТАРТ.

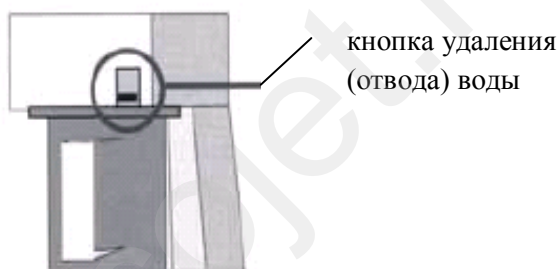


л) Машина начнет работать по выбранному циклу автоматически.

м) Нож вернется в первоначальную позицию, и машина отключится автоматически.

Предупреждение: контейнер находится под давлением!

н) Снимите давление контейнера с помощью кнопки удаления (отвода) воды.



о) Поверните контейнер против часовой стрелки из рабочего положения, т.е. слева направо. Нож и разбрызгивающее устройство в данном случае останутся на контейнере.



п) Снимите разбрызгивающее устройство с ножом с контейнера.



р) Выньте хромированный стальной контейнер из внешнего контейнера.



с) Выньте обработанные продукты из контейнера.



т) Вымойте разбрызгивающее устройство, остальные компоненты машину и саму машину в соответствии с инструкцией.

6 Детальное описание элементов управления

6.1 Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF).



Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ расположена сразу машины, справа, около основания машины.

«0» = позиция ВЫКЛ = кнопка включения не светится

«1» = позиция ВКЛ = кнопка включения загорается зеленым цветом

Для того, чтобы активировать следующие операции и соответствующие элементы на панели управления, кнопка ВКЛ/ВЫКЛ должна находиться в позиции «1» = ВКЛ и внешний контейнер должен быть вставлен в машину.

6.2 Кнопка удаления (отвода) воды.



Кнопка удаления (отвода) воды расположена на фронтальной панели машины, снизу. После завершения процесса обработки хромированный стальной контейнер находится под давлением. Нажатие кнопки удаления (отвода) воды снимает давление из внутреннего хромированного стального контейнера, теперь внешний контейнер можно вынуть из машины.

Никогда не пытайтесь вынуть контейнер из машины, когда он находится под давлением.

6.3 Управление индикаторными элементами на панели управления.

На панели управления аппарата РасоJet находятся четыре кнопки включения и четыре наглядных индикатора, которые описаны ниже.

6.3.1 Индикатор подключения к электричеству POWER



Индикатор подключения к электричеству POWER показывает, что кнопка машины ВКЛ/ВЫКЛ включена (находится в состоянии готовности к работе).

6.3.2 Индикатор готовности к работе READY



Индикатор готовности к работе READY загорается, когда внешний контейнер правильно установлен в машину. Теперь РасоJet можно начать программировать и запускать.

6.3.3 Кнопка запуска START



Кнопка запуска START предназначена для запуска фазы обработки продуктов. Непременные условия перед запуском машины:

- машина должна быть включена с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (позиция «1» ВКЛ) и
- внешний контейнер должен правильно установлен в машине.

После нажатия кнопки СТАРТ машина начнет функционировать, т.е. нож опустится в контейнер. Если не выбрано количество порций, все продукты, находящиеся во внутреннем контейнере, будут подвержены обработке. По достижении дна контейнера инструменты машины вернутся в первоначальную позицию, и машина автоматически отключится. Сейчас машина находится в состоянии готовности к работе.

Если требуется выбор порций, введите желаемое количество перед нажатием кнопки СТАРТ. Теперь машина обработает запрограммированное количество порций (см. раздел 6.3.6).

6.3.4 Кнопка остановки/повторного запуска STOP/RESET

Кнопка остановки/повторного запуска STOP/RESET обладает различными функциями:



- прерывание процесса обработки (функция остановки)

Если кнопку остановки/повторного запуска STOP/RESET нажать вовремя

процесса обработки (индикатор вверх/вниз, см. раздел 6.3.5), машина немедленно пере-

ключается на стартовое положение, возвращается в первоначальную позицию (индикатор вверх/вниз) и автоматически выключается. Этот режим управления позволяет обработать часть содержимого контейнера, не прибегая к выбору порций.

– Отмена введенного количества порций (функция повторного запуска)

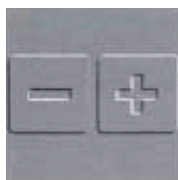
Как уже было описано выше, микропроцессорная панель управления позволяет выбрать желаемое количество порций для приготовления (см. раздел 6.3.6). Если машина включена с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ и находится в режиме готовности к работе, выбранное количество порций можно отменить, нажав кнопку СТОП.

6.3.5 Индикатор вверх/вниз



Этот индикатор постоянно показывает перемещение ножа вверх или вниз во время процесса обработки.

6.3.6 Кнопка выбора порций (+/-).



Нажатие этих кнопок активизирует функцию выбора порций и установки соответствующего количества порций. Содержимое контейнера, наполненное до максимальной отметки, может быть переработано объемом до десяти порций. Не взирая на содержимое контейнера, объем порции одной порции всегда равен одной десятой от объема полного контейнера. Текущее количество порций отражается при помощи индикатора порционирования перед и после процесса обработки (см. раздел 6.3.7).

Если установленное количество порций меньше, чем объем содержимого контейнера, будет обработано только запрограммированное количество. Остальное количество обрабатываться не будет. Приспособления для обработок теперь можно вынуть и поместить контейнер с необработанными остатками продуктов обратно в камеру глубокой заморозки.

Если установленное количество порций больше, чем объем содержимого контейнера, будет обработан полностью весь объем, содержащейся в контейнере. Машина отключится автоматически после завершения процесса обработки, отобразив не выявленное количество порций, не запрограммированное в машине, на индикаторе порционирования (дисплей будет мигать). Для того, чтобы переработать общее имеющееся в наличии в данный момент количество порций просто нужно взять другой внешний контейнер и новый внутренний контейнер, поместив в него тот же продукт и нажав кнопку СТАРТ. Сейчас машина обработает оставшееся не выявленным количество порций.

6.3.7 Индикатор порционирования.



Индикатор порционирования показывает перед началом процесса обработки, сколько порций будет приготовлено.

Если этот индикатор темный, функция порционирования не активирована. В этом случае будет обрабатываться полный контейнер.

Каждая порция, приготовленная в процессе обработки вычитается из первоначально указанного количества (настоящего) и отображается на индикаторе. Когда запрограммированное количество порций приготовлено, индикатор порционирования показывает «0». Текущее количество порций снова появляется после отключения машины, и она будет готова выполнить эту же операцию пока внешний контейнер находится в машине. Индикатор порционирования перестает функционировать, когда внешний контейнер вынут.

Однако если текущее количество порций больше объема контейнера, разница не обработанного продукта в первом контейнере будет отражена на индикаторе после выключения миганием. В этом случае в памяти индикатора (следовательно и в программировании) будет сохранена информация о оставшихся не приготовленными продуктами, когда внешний контейнер вынут из машины. Если это превышенное заданный объем количество необходимо приготовить, просто установите новый контейнер и нажмите кнопку СТАРТ. Индикатор остатков можно отменить, нажав кнопку ОСТАНОВКА/ПОВТОРНЫЙ ЗАПУСК.

6.3.8 Индикатор содержимого контейнера



Индикатор содержимого контейнера постоянно показывает текущее состояние обработки машины. Он отражает:

- уровень (степень) содержимого

указание того, как нож достиг замороженных продуктов; необработанные замороженные продукты при помощи подсвечиваемой полоски.

- ход процесса обработки

обработанное количество отражается посредством мигающих полосок.

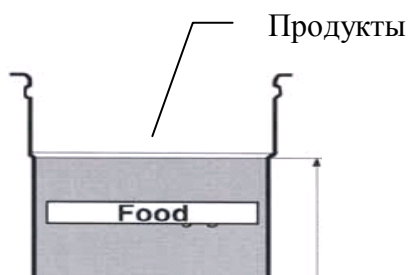
Индикатор содержимого контейнера показывает состояние процесса обработки после того, машина отключена. Дисплей погасает, когда внешний контейнер вынимают из машины.

7 Управление машиной PecoJet

7.1 Подготовительные шаги

а) Наполните хромированный стальной контейнер

Хромированный стальной контейнер нужно наполнить только до отметки, указанной на рисунке ниже. Увеличение объема может вызвать зависимость от типа процесса приготовления.



Максимальный уровень наполнения

Никогда не наполняйте хромированный стальной контейнер больше максимально допустимого уровня. Несоблюдение этого условия может повлечь за собой сильные загрязнения машины.

После заполнения контейнера закройте тщательно его с помощью идущей в комплекте крышки.

б) Заморозьте хромированный стальной контейнер с продуктами.

Аппарат РасоJet разработан специально для процесса глубокой заморозки продуктов (-18°C до -23°C). Продукты должны быть обязательно заморожены при температуре в указанном диапазоне, чтобы достичь хорошего уровня качества.

При использовании стандартной глубокой заморозки наполненный продуктами контейнер должен замораживаться по крайней мере 24 часа перед началом приготовления.

7.2 Операции, предшествующие технологическому процессу

а) Вставьте нож и разбрызгивающее устройство в машину.



Возьмите собранный комплект по углам двумя пальцами и вставьте его вогнутой стороной в отверстие разбрызгивающего устройства машины до тех пор, пока хомут (втулка) комплекта из ножа и разбрызгивающего устройства не будет находиться над удерживающими «ушками» разбрызгивающего устройства машины. Убедитесь,

что гладкая (ровная) сторона разбрызгивающего устройства машины смотрит вниз по направлению к комплекту из ножа и разбрызгивателя.



Теперь поместите собранный комплект из ножа и разбрызгивающего устройства наверх до полного упора, стыковки со спиралеобразным зубчатым соединительным элементом. Собранный комплект захвачен (схвачен) магнитом, который удерживает надежно (крепко) его вместе с разбрызгивающим устройством.

б) Размещение внешнего контейнера в машине.

Поместите необходимый (требуемый) хромированный стальной контейнер во внешний контейнер. Возьмите внешний контейнер за ручку и поставьте его на волнистую поверхность основания машины. Нажав слегка на контейнер, вставьте его на центральную зону. Ручка должна быть вертикально расположена по отношению к правой стороне машины. Теперь поднимите контейнер вверх до полного упора.



IMPORTANT!
Never try to mount the container with the spray guard and the pacotising blade to the machine.

ВАЖНО!

Никогда не пытайтесь установить контейнер с ножом и паз-



Убедитесь, верхняя поверхность (верх) контейнера смещена (сдвинута) по отношению к машине таким образом, что ушки контейнера правильно соединены с машиной. Внешний контейнер должен быть единообразно и надежно зафиксирован. Сейчас поверните ручку контейнера по часовой стрелке справа налево, на 90° до тех пор, пока ручка не будет расположена вертикально к передней (фронтальной) стороне машины.

С помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ включите машину, сейчас она готова к работе.

Никогда не включайте аппарат, если нет на месте хромированного стального контейнера!

7.3 Операции после завершения технологического процесса

Ниже следующие операции необходимо произвести после автоматического отключения машины:

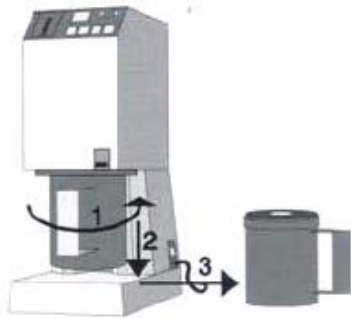


а) Снимите давление в стальном хромированном контейнере, нажав кнопку воздушного клапана.

Никогда не пытайтесь вынуть из машины контейнер, находящийся под давлением! Это может вызвать неконтролируемое выделение жидкости (пара) из контейнера, которое может привести к:

- случайному разбрызгиванию обработанной пищи;

- возможному повреждению машины или внешнего контейнера.



б) Поверните контейнер с помощью ручки против часовой стрелки (слева направо) на 90° до тех пор, пока ручка не примет вертикального положения по отношению к краю машины.



в) Выньте внешний контейнер из машины (вставленные ранее в машину разбрызгиватель с ножом остаются при этом на контейнере).



г) Снимите разбрызгивающее устройство вместе с ножом с контейнера с помощью одной из трех створок (клапана) разбрызгивающего устройства.

д) Извлеките стальной хромированный контейнер из внешнего контейнера. Обработанные продукты теперь можно вынуть и подвергнуть дальнейшей обработке. Если общий объем содержимого не был обработан аппаратом RascoJet, контейнер с остатками необработанной пищи необходимо сразу вернуть в камеру глубокой заморозки.



REST -18 to -22 deg. C



Температура от
18°C до 22°C

После сервисного обслуживания/процесс приготовления

- е) Очистите лезвие и разбрызгивающее устройство сразу же после применения
- ж) Очистите машину в соответствии с инструкцией

Если сразу же после первого приготовления не будет больше никаких контейнеров использовать для приготовления конечного продукта, стадия мытья должна быть запущена вместе с идущим в комплекте набором для очистки (см. раздел 8).

Полная чистка:

- является неременным условием для получения продукта высокого качества;
- продлевает срок службы машины;
- продлевает интервал времени между сервисным обслуживанием;
- может предотвратить возможное появление бактерий.

8 Очистка

8.1 Общая информация

Так же как и с любой машиной для приготовления пищи, особое внимание должно быть уделено процессу мытья RascoJet.

Отдельный акцент необходимо сделать на очистке аппарата, поскольку RascoJet применяется для обработки пищи, содержащей животные жиры и протеин (мясо, рыба, молоко и т.д.).

Чего никогда не следует делать:

- никогда не погружайте машину в воду;
- никогда не оставляйте машину под льющейся водой;
- никогда не распыляйте воду на машину, используя шланг или парогенератор.

8.2 Очистка технологической системы

Соответствие следующему ниже порядку мытья обязательно:

- полная процедура мытья должна проводиться после завершения приготовления, перед закрытием кухни либо после временного неиспользования аппарата RascoJet.
- Фаза мытья/ополаскивания также должна производиться перед его началом ежедневного использования.

Машина RascoJet разработана таким образом, чтобы производить чистку без демонтажа (разборки) аппарата.

Процесс мытья в большей степени автоматический. По причине большой загрязненности используйте для мытья дополнительные щетки, идущие в комплекте.

Процедура полной чистки включает:

1. Стадия ополаскивания горячей водой для предварительного мытья (зеленое устройство для ополаскивания и лезвие RascoJet).
2. Стадия мытья с устройством для чистки и моющими средствами (без лезвия RascoJet!).
3. Стадия ополаскивания горячей водой (зеленое устройство для ополаскивания и лезвие RascoJet).

Порядок, описанный выше, необходимо соблюдать для того, чтобы получить оптимальный результат мытья посредством процедуры полной чистки.

Фаза, когда мытьё или ополаскивание длится около 60 секунд. Следующие моющие средства, представленные в продаже, рекомендуются для оптимального мытья аппарата.

Например:

- Milton Sterilizing Fluid (Procter&Gamble)

Концентрация моющего средства: 1% (приблизительно 1 столовая ложка Milton на 1 л воды)

- P3-Asepto F (Henkel)

Концентрация моющего средства: 0,5% (приблизительно ½ столовой ложки P3-Asepto F на 1 л воды)

- Asepto 2000 (Henkel)

Концентрация моющего средства: 0,5% (приблизительно ½ столовой ложки Asepto 2000 на 1 л воды)

Подходящие моющие средства можно также приобрести у Вашего местного дилера RascoJet.

Чего никогда не следует делать!

Никогда не используйте:

- пенообразующие моющие средства;
- жесткие едкие моющие средства, которые могут разрушить или повредить алюминий, резину или пластик;
- токсичные моющие средства.

8.3 Процедуры фазы мытья



- а) Поместите пустой хромированный стальной контейнер во внешний контейнер.



б) Поместите компонент для чистки в хромированный стальной контейнер щетками вверх и потом разметите голубой резиновый изоляционный слой на хромированный стальной контейнер.

в) Наполните хромированный стальной контейнер горячей водой до основания щеток.

г) Добавьте необходимое количество моющего средства



Моющие средства

Cleaning agent:
 eg — Milton (Procter + Gamble)
 — P3-Asepto F (Henkel)
 — Asepto 2000 (Henkel)

д) Вставьте контейнер в машину, повернув его по часовой стрелке.

е) Нажмите кнопку СТАРТ, если машина находится в режиме готовности. Если нет, сначала включите машину с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

ж) Нажмите кнопку вентилирования после завершения стадии мойки.

з) Выньте внешний контейнер из машины и слейте воду.

8.4 Процедуры фазы полоскания

- а) Поместите пустой хромированный стальной контейнер во внешний контейнер.
- б) Вставьте лезвие (нож RascoJet) в зеленое устройство для ополаскивания.



- в) Поместите компонент для ополаскивания с ножом в машину (процедура идентична вставке прибора в устройство для разбрызгивания).
- г) Наполните стальной контейнер горячей водой приблизительно на 1 см ниже края контейнера.



- д) Вставьте внешний контейнер в машину, повернув движущийся по часовой стрелке.
- е) Нажмите кнопку СТАРТ, если машина готова функционировать. Если нет, сначала включите машину с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.
- ж) Нажмите кнопку отвода жидкости после завершения фазы мытья.
- з) Выньте внешний контейнер из машины и вылейте воду.

8.5 Очистка вспомогательной трубки давления

В течение фазы мытья или ополаскивания возможно сливать воду через шланг для отвода жидкости посредством нажатия кнопки удаления жидкости. Перед тем как сделать это, поместите подходящую емкость под концом сливного шланга, чтобы собрать воду после мытья или ополаскивания, которая разбрызгалась. Конец сливного шланга должен находиться прямо под кнопкой слива.

8.6 Очистка корпуса машины

Чистите никелехромированный корпус и основание машины с помощью влажной ткани и обычными моющими средствами.

8.7 Чистка аксессуаров

Следующие части должны мыться в посудомоечной машине:

- хромированный стальной контейнер;
- внешний контейнер;
- лезвие;
- защита разбрызгивателя;
- изоляции из резины;
- компонент для ополаскивания.

В целях стерилизации (стерильной чистки) лезвия и защиты разбрызгивателя они должны

- подвергаться ополаскиванию, чтобы удалить загрязнения;
- подвергаться обработке моющими средствами, чтобы удалить все бактерии и потом
- подвергаться ополаскиванию в чистой воде или в посудомоечной машине.

Поскольку лезвие аппарата RascoJet только относительно устойчиво к коррозии, с ним следует обращаться таким же образом, как и с компонентами мясорубки, чтобы предотвратить образование коррозии. После мытья применяйте небольшое количество масла, совместимого с пищей, или смазочное вещество.

Что касается термоустойчивости крышек контейнеров, то их можно мыть в посудомоечной машине только при определенных условиях. Их термостойкость – от -25°C до +85°C. Проверьте температурный режим вашей посудомоечной машины перед тем, как мыть крышки в ней.

9 Порядок действия при поломках

 РасcoJet отключается несмотря на то, что желаемое количество порций не было приготовлено или только частично сделано.

Индикатор порций показывает “ЕЕ”.

Незавершенный процесс отложен до тех пор, пока машина будет не перегружена.

- Выключите машину с помощью выключателя ON/OFF и выключите обратно через 5 секунд. Если индикатор порций уже не показывает “ЕЕ”, процесс приготовления немедленно начнется.
- Если после включения кнопки ON/OFF заново, индикатор порций показывает “ЕЕ”, активизируется механическая защита. В этом случае, свяжитесь с вашим ближайшим сервисным центром.

 В обоих случаях, аппарат RascoJet был перегружен. Пожалуйста, проверьте ваш рецепт, потому что он не был приготовлен машиной.

 РасcoJet не создает давления в течение стадии приготовления.

Поверхность защиты разбрызгивателя не гладкая. Так как эта часть (элемент) обеспечивает изоляцию системы приготовления, поверхность изоляционного края должна быть чистой и не поврежденной.

→ Проверьте защиту разбрызгивателя на наличие каких-либо загрязнений или повреждений. Удалите все загрязнения. Если давление по-прежнему не поднимается, свяжитесь с вашим сервисным центром.

? Лезвие аппарата RascoJet уже больше не соприкасается с зубчатым соединительным элементом (держателем).

Когда машина находится в состоянии покоя, лезвие RascoJet удерживается в определенном положении магнитом. Остатки пищи, имеющиеся на держателе, увеличивают (повышают) расстояние между магнитом и держателем, и сила магнита становится недостаточной, чтобы удерживать соединительный элемент.

- Очистите соединительный элемент и отверстие держателя в приборе (инструменте).

10 Советы по подготовке аппарата и рекомендуемые рецепты

10.1 Советы по подготовке аппарата

Перейдите к ниже следующему, чтобы добиться оптимального качества продукта:

- тщательно перемешайте все подготовленные ингредиенты,
- попробуйте полученную смесь и добавьте специй. Поместите её в стальной хромированный контейнер и придавите хорошо смесь.
- герметично закройте контейнер из хромированной стали крышкой и оставьте в морозилке приблизительно на 24 часа при температуре -20°C;
- если необходимо, добавьте столовую ложку жидкости в замораживающийся контейнер до того, как приступить к обработке продуктов в RascoJet;
- далее переработайте в аппарате всё содержимое сразу или порционно согласно стандартным методам приготовления, продукты можно выложить прямо из контейнера;
- плотно закройте остальное содержимое контейнера крышкой и немедленно поставьте обратно в морозилку.

10.2 Рекомендуемые рецепты

Мусс Malossol из копченой семги (лосося)	
300 гр	Копченая семга (лосось), хорошо порезанная
4 столовые ложки	Молоко
1,5 dl	Сливки
1	Шалот (лук), крупно порезанный
2	Кусочек белого хлеба, нарезанный кубиками
1 чайная ложка	Лимонный сок
1	Желток яйца
Овощной суп Giordino	
220 гр	Порезанный огурец
120 гр	Красный и зеленый перец (дольками)
180 гр	Томаты очищенные порезанные
1	Лук порезанный
1	Зубчик чеснока (порезанный)
1 столовая ложка	Уксус
1 столовая ложка	Оливковое масло
40 гр	Белый хлеб, нарезанный кубиками
1 чайная ложка	Соль
1 чайная ложка	Перец сладкий
	Перец черный

Суфле из рыбы	
400 гр	Рыба почищенная и порезанная
0,35 л	Сливки
30 гр	Мягкое сливочное масло
1	Яичный белок
	Соль
	Перец
Паства al brasto	
300 гр	Мясо обработанное
120 гр	Лисички (грибы)
175 гр	Шпинат, хорошо высушенный и прессованный
1,5 dl	Соус (подливка) густой
Farce de poulet Triangolo	
300 гр	Куриная ножка
150 гр	Жирная свиная грудинка, нарезанная кубиками
80 гр	Лук припущенный в 20 гр сливочного масла
1	Зубчик чеснока (порезанный)
2	Яичный белок
0,18 л	Крем
	Морская соль
	Перец
Фруктовый сорбет	
400 гр	Ягоды либо фрукты
0,2 л	Фруктовый сок
4 чайные ложки	Сахар
1	Яичный белок
Фруктово-йогуртовый лед	
400 гр	Йогурт
0,1 л	Крем
250 гр	Ягоды либо фрукты
Экзотический фруктовый сорбет	
400 гр	Смесь из экзотических фруктов
4 чайные ложки	Сахар
0,2 л	Фруктовый сок
2 стол. ложки	Вишневый бренди
1	Яичный белок

11. Заменяемые детали (комплектующие)

Следующие заменяемые комплектующие можно приобрести через Вашего дилера:

- набор контейнеров (контейнер из хромированной стали – 4 шт., крышка контейнера – 4 шт., наклеивающаяся этикетка – 20 шт.)
- внешний контейнер;
- лезвие (нож) для RascoJet;
- защитная крышка (черный);
- комплект для ополаскивания (зеленый);

- комплект для чистки (голубая);
- лопаточка (шпатель).

Консультация и ремонт:

+7 905 7243137

+7 903 1470501

info@расоjet.net

Россия, Москва

расоjet.net