



2 Jahre  
RATIONAL  
Garantie

Sichern Sie sich jetzt 2 Jahre Garantie und Ihre kostenlose Mitgliedschaft im ClubRATIONAL  
[www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty)

# Bedienungsanleitung CombiMaster



# Piktogrammerklärung



## ***Gefahr!***

Unmittelbar gefährliche Situation, die schwerste Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.



## ***Warnung!***

Möglicherweise gefährliche Situation, die möglicherweise schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann.



## ***Vorsicht!***

Möglicherweise gefährliche Situation, die leichte Verletzungen zur Folge haben kann.



Ätzende Stoffe



Brandgefahr!



Verbrennungsgefahr!



Achtung: Nichtbeachtung kann Materialschäden zur Folge haben.



Tipps und Tricks für den täglichen Gebrauch.

# Sehr geehrter Kunde

---

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres neuen CombiMaster.

Mit dem Erwerb Ihres neuen CombiMasters haben Sie sich für einen Combi-Dämpfer der Spitzenklasse entschieden.

Dank der hervorragenden Verarbeitungsqualität und der nahezu uneingeschränkten Garmöglichkeiten, werden Sie mit dem CombiMaster für viele Jahre einen zuverlässigen Partner in Ihrer Küche haben.

Wir gewähren 12 Monate Garantie nach Datum der Erst-Installation.

Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entkalkung.

Und nun viel Freude mit Ihrem neuen CombiMaster.

**Ihre**

**RATIONAL AG**

Unseren technischen Kundendienst erreichen Sie an 7 Tagen in der Woche unter:

**Deutschland** 08191 327333    **Österreich** 0043 (0)662 832799    **Schweiz** +41 71 7279092

Für alle anwendungstechnischen Fragen wählen Sie die RATIONAL Chef@Line:

**Deutschland** 08191 327300    **Österreich** 0043 (0)662 832799    **Schweiz** +41 71 7279092

<b>Händler:</b>	<b>Installateur:</b>
	Installiert am: _____
<b>Geräte-Nummer:</b>	

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

Sicherheitshinweise	5
Haftung	7
Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur	8
Funktionsteile	9
Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes	10
Arbeiten mit der Handbrause	12
Allgemeine Bedienung	13
Bedienungselemente	14
Betriebsarten	15
Betriebsart – Dämpfen	16
Betriebsart – Heißluft	18
Betriebsart – Combi-Dämpfen	21
Betriebsart – Vario-Dämpfen	23
Betriebsart – Finishing®	25
Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler	27
Funktion Cool Down	30
Geräteeinstellungen – Celsius / Fahrenheit	30
Reinigung	31
Service – Entkalken Dampfgenerator	33
Service – Abbruch Entkalkungsvorgang	36
Entleerung Dampfgenerator	36
Störungsmeldungen	37
Leistungsbeispiele	38
Bevor Sie den Kundendienst anrufen	56
Haustechnik	58
EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte	59
EG-Konformitätserklärung Gasgeräte	60
ClubRATIONAL	61

---



## **Sicherheitshinweise**

---



### **Warnung!**

*Eine falsche Installation, Service, Wartung oder Reinigung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.*

*Sie dürfen dieses Gerät nur für das Garen von Speisen in gewerblichen Küchen verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.*

*Lebensmittel, die leicht entzündliche Stoffe enthalten (z.B. Lebensmittel mit Alkohol), dürfen nicht gegart werden. Stoffe mit niedrigem Flammpunkt können sich selbst entzünden - Brandgefahr!*

*Reinigungs- und Entkalkungsmittel sowie das dazugehörige Zubehör dürfen Sie nur für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich.*

*Bei Beschädigung der Glasscheibe bitte die komplette Scheibe unmittelbar austauschen lassen*



### **Warnung!**

#### **Nur Gasgeräte**

- *Ist Ihr Gerät unter einer Abzugshaube installiert, so muss diese während des Gerätebetriebes eingeschaltet sein – Verbrennungsgase!*
- *Wird Ihr Gerät an einen Schornstein angeschlossen, so muss die Abzugsleitung je nach länderspezifischer Bestimmung regelmäßig gereinigt werden – Brandgefahr! (Kontaktieren Sie hierzu Ihren Installateur)*
- *Legen Sie keine Gegenstände auf die Abgasrohre Ihres Gerätes – Brandgefahr!*
- *Der Bereich unter dem Geräteboden darf nicht durch Gegenstände blockiert und verstellt werden – Brandgefahr!*
- *Das Gerät darf nur in windstillem Umfeld betrieben werden – Brandgefahr!*



#### **Verhalten bei Geruch von Gas:**

- *Schließen Sie sofort die Gasversorgung!*
- *Berühren Sie keine elektrischen Schaltelemente!*
- *Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raumes!*
- *Vermeiden Sie offenes Feuer und Funkenbildung!*
- *Benützen Sie ein externes Telefon und informieren Sie sofort den zuständigen Gasversorger (sollte der Gasversorger nicht erreichbar sein, rufen Sie die zuständige Feuerwehreinsetzungstelle!)*



## **Sicherheitshinweise**

---

Bewahren Sie dieses Handbuch so auf, dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist! Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und /oder mangels Wissens benutzt werden, es sei denn, dieser Personenkreis wird durch eine für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.

Die Bedienung darf nur mit den Händen erfolgen. Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches.

Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.



### **Warnung!**

#### **Prüfung vor dem täglichen Einschalten und Gebrauch**

- *Verriegeln Sie das Luftleitblech oben und unten vorschriftsmäßig – Verletzungsgefahr durch drehendes Lüfterrad!*
- *Versichern Sie sich, dass die Einhängestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig im Garraum arretiert sind – Behälter mit heißen Flüssigkeiten können durchfallen oder aus dem Garraum gleiten – Verbrennungsgefahr!*
- *Stellen Sie sicher, dass vor der Verwendung des Gerätes zum Garen keine Rückstände an Reinigerflüssigkeit im Garraum vorhanden ist. Eventuelle Rückstände an Reinigerflüssigkeit mit Handbrause gründlich spülen – Verätzungsgefahr!*



# Sicherheitshinweise

---



## Warnung!

### Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

- Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Kochens verflüssigendem Kochgut gefüllt werden, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann – Verbrennungsgefahr!  
Hinweisaufkleber ist dem Gerät beigelegt.
- Öffnen Sie die Garraumtür immer sehr langsam (heiße Wrasen) – Verbrennungsgefahr!
- Fassen Sie Zubehör und andere Gegenstände im heißen Garraum nur mit thermischer Schutzkleidung an – Verbrennungsgefahr!
- Die Außentemperaturen des Gerätes können höher als 60 °C sein, Gerät nur an Bedienelementen berühren – Verbrennungsgefahr!
- Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause kann heiß sein – Verbrennungsgefahr!
- Cool Down-Betrieb – Aktivieren Sie die Funktion Cool Down nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!
- Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!
- Reinigung – Aggressive chemische Mittel – Verätzungsgefahr!  
Für die Reinigung müssen Sie passende Schutzkleidung, Schutzbrille, Handschuhe, Gesichtsschutzmaske tragen. Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Manuelle Reinigung“.
- Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes – Brandgefahr!
- Werden fahrbare Geräte und Hordengestellwagen nicht bewegt, so müssen Sie die Feststellbremsen der Räder aktivieren. Wagen könnten bei unebenem Boden wegrollen – Verletzungsgefahr!
- Beim mobilen Einsatz von Hordengestellwagen müssen Sie immer die Behälterverriegelung schließen. Decken Sie Behälter mit Flüssigkeiten ab, damit es zu keinem Überschwappen von heißen Flüssigkeiten kommt - Verbrennungsgefahr!
- Der Transportwagen muss beim Beladen und Entnehmen des Tellerhordengestellwagens und des Hordengestellwagens ordnungsgemäß am Gerät fixiert sein – Verletzungsgefahr.
- Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen, Transportwagen sowie auf Rollen montierte Geräte können beim Transport über eine schiefe Ebene oder Schwelle kippen – Verletzungsgefahr!

## Haftung

Installationen und Reparaturen, die nicht von autorisierten Fachleuten oder nicht mit Original-Ersatzteilen vorgenommen werden, sowie jegliche technische Veränderung an der Maschine, die nicht vom Hersteller genehmigt ist, führen zum Erlöschen der Garantie und Produkthaftung durch den Hersteller.



## Pflege

---

Um die hohe Qualität des Edelstahls zu erhalten sowie aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen muss Ihr Gerät täglich gereinigt werden. Folgen Sie hierzu den Anweisungen im Kapitel „Manuelles Reinigen“.



### **Warnung!**

*Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so können sich abgelagertes Fett oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden – Brandgefahr!*

- Zur Vermeidung von Korrosion im Garraum muss Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Betrieb in Feuchter Hitze (Dämpfen) täglich gereinigt werden.
- Zur Vermeidung von Korrosion in regelmäßigen Abständen (ca. 2 Wochen) pflanzliches Öl oder Fett in den Garraum einbringen.
- Gerät nicht mit Hochdruckreiniger säubern.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und die Geräte sich eventuell verfärben können.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel des Geräteherstellers. Reinigungsmittel anderer Hersteller können zu Beschädigungen und damit zum Verlust des Garantieanspruchs führen.
- Keine Scheuermittel oder kratzende Reinigungsmittel verwenden.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung mit einem nicht-scheuerndem Spülmittel verlängert die Lebensdauer.
- Zuluftfilter 1 x im Monat entnehmen und reinigen (siehe Kapitel Haustechnik).

## Inspektion, Wartung und Reparatur



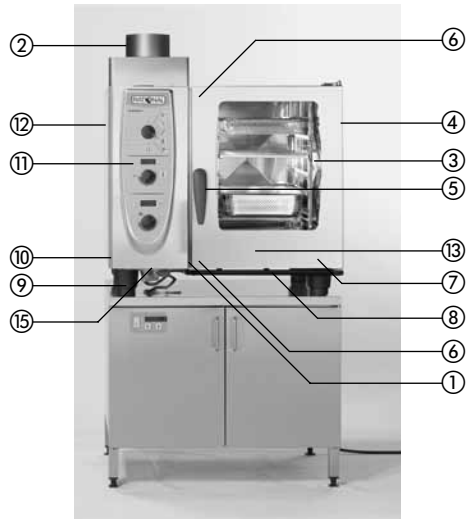
### **Gefahr – Hochspannung!**

- *Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.*
- *Bei Reinigungs- (ausgenommen Manuelle Reinigung) Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung bauseitig getrennt werden.*
- *Bei Geräten mit Rollen (fahrbar) muss die Bewegungsfreiheit des Gerätes soweit eingeschränkt werden, dass es beim Bewegen des Gerätes zu keiner Beschädigung der Energie-, Wasser- und Abwasserleitung kommen kann. Wird das Gerät bewegt, so muss gewährleistet sein, dass die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung korrekt getrennt sind. Wird das Gerät zurück auf die Originalposition gebracht, muss die Bewegungssicherung, die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung vorschriftsmäßig angebracht werden.*
- *Um sicherzustellen, dass sich Ihr Gerät in technisch einwandfreiem Zustand befindet, sollte mindestens 1 mal jährlich eine Wartung von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.*

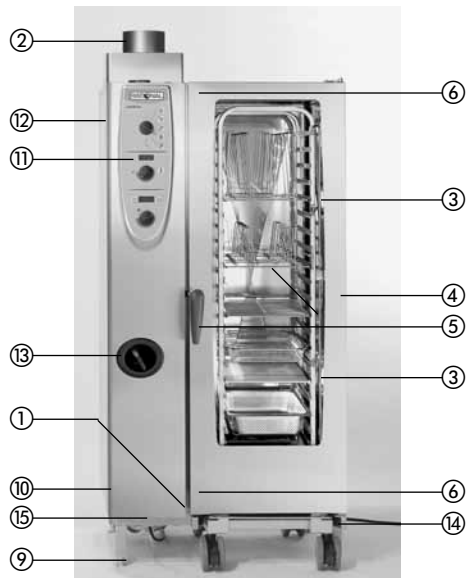


# Funktionsteile

- ① **Geräte-Nummer**  
(nur bei geöffneter Tür sichtbar)
- ② **Strömungssicherung** (optional)  
(nur Gasgeräte)
- ③ **Garraumbeleuchtung**
- ④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe**
- ⑤ **Türgriff**  
Tischgeräte: Einhandbedienung mit  
Zuschlag-Funktion  
Standgeräte: Einhandbedienung
- ⑥ **Entriegelung zum Öffnen der  
Doppelglasscheibe** (innen)
- ⑦ **Integrierte und selbstentleerende  
Türröpfwanne** (innen)
- ⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem  
Anschluss an den Abfluss**
- ⑨ **Gerätefüße** (höhenverstellbar)
- ⑩ **Typenschild**  
(mit allen wichtigen Daten wie  
Leistungsaufnahme, Gasart, Spannung,  
Phasenanzahl und Frequenz sowie Gerätetyp  
und Geräte-Nummer, siehe auch Funktionen/  
Einstellungen/Typ, Optionsnummer)
- ⑪ **Bedienblende**
- ⑫ **Abdeckung des  
Elektroinstallationsraumes**
- ⑬ **Handbrause** (Optional)  
(mit Rückhol-Automatik)
- ⑭ **Einfahrhilfe** (Standgeräte)
- ⑮ **Luftfilter** (Zuluft Installationsraum)



Tischgeräte 6 x 1/1 GN, bei 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und  
10 x 2/1 GN identisch.



Standgeräte 20 x 1/1 GN, bei 20 x 2/1 GN identisch.

## Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

- Vermeiden Sie Hitzequellen (z. B. Grillplatten, Fritteusen, etc.) in der Nähe des Gerätes.
- Sie können das Gerät nur in Räumen benutzen, die eine Raumtemperatur  $> 5\text{ °C}$  haben. Bei Umgebungstemperaturen niedriger als  $+ 5\text{ °C}$  müssen Sie den Garraum vor Inbetriebnahme auf Raumtemperatur ( $> + 5\text{ °C}$ ) erwärmen.
- Sobald Sie die Garraumtür öffnen, schaltet die Beheizung und das Lüfterrad automatisch ab. Die integrierte Lüfterradbremse wird aktiv. Das Lüfterrad läuft nur kurz nach.
- Bei Grill- und Bratanwendungen (z. B. Hähnchen) sollte immer ein Auffangbehälter für Fett eingeschoben werden.
- Verwenden Sie nur hitzebeständiges Originalzubehör des Geräteherstellers.
- Reinigen Sie Ihr Zubehör stets vor dem Gebrauch.
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Betriebspausen (z. B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Die Garraumtür verfügt über eine Zuschlag-Funktion. Die Standgerätetür ist nur dann dicht verschlossen, wenn der Türgriff in vertikaler Stellung steht.
- Schließen Sie bei längeren Betriebspausen (z. B. Ruhetag) bauseitig die Wasser-, Strom und Gasversorgung zum Gerät.
- Nach Ende seiner Lebenszeit dürfen Sie das Gerät nicht in den Müll und auch nicht in die Altgerätecontainer bei den kommunalen Sammelstellen abgeben. Gerne sind wir bei der Entsorgung des Gerätes behilflich.

## Max. Beschickungsmengen je Gerätegröße

6 x 1/1 GN	30 kg	(je Einschub max. 15 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(je Einschub max. 15 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(je Einschub max. 30 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 30 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(je Einschub max. 30 kg)



Werden die maximalen Beladungsmengen überschritten, so kann dies zu Schäden am Gerät führen. Beachten Sie die maximalen Beladungsmengen für Lebensmittel im Anwendungshandbuch.

## Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes

### Tischgeräte mit Einhängegestelle

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Zum Entnehmen heben Sie das Eihängegestell in der Mitte leicht an und nehmen es aus der vorderen Arretierung.
- Schwenken Sie das Eihängegestell zur Mitte des Garraumes.
- Heben Sie das Eihängegestell aus der Fixierung, in dem Sie es nach oben anheben. Das Zurücksetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



### Arbeiten mit Hordengestellwagen, Tellerhordengestellwagen und Transportwagen bei Tischgeräten (Option)

- Entnehmen Sie das Eihängegestell wie beschrieben.
- Legen Sie die Einfahrschiene auf die dafür vorgesehene Fixierung am Geräteboden. Achten Sie auf die passgenaue Fixierung (4 Stifte).
- Beachten Sie, dass das Gerät auf die exakte Höhe des Transportwagens angeglichen und nivelliert werden muss.
- Fahren Sie den Transportwagen bis zum Anschlag an die Einfahrschiene und stellen Sie sicher, dass der Transportwagen vorschriftsmäßig am Gerät arretiert ist.
- Schieben Sie den Hordengestellwagen oder Tellerhordengestellwagen bis zum Anschlag in das Gerät und überprüfen Sie die Funktion der Arretierung im Gerät.
- Zum Entnehmen des Hordengestellwagens oder Tellerhordengestellwagens entriegeln Sie die Arretierung und ziehen den Wagen aus dem Garraum. Setzen Sie vorab den Kerntemperaturfühler in die Parkposition der Einfahrschiene.
- Achten Sie darauf, dass der Hordengestellwagen oder Tellerhordenwagen während des Transports sicher auf dem Transportwagen arretiert ist.



## Arbeiten mit der Handbrause

---

- Wenn Sie die Handbrause verwenden, ziehen Sie den Schlauch mindestens 20 cm aus der Parkposition.
- Sie können 2 Dosierstufen durch Drücken auf den Betätigungsknopf anwählen.
- Lassen Sie die Handbrause immer langsam geführt in die Parkposition zurück gleiten.



*Vorsicht!*

*Die Handbrause und das Wasser aus der Handbrause können heiß sein – Verbrennungsgefahr!*



Die Handbrause verfügt über keine Raststellung. Das kräftige Herausziehen der Handbrause über die max. verfügbare Schlauchlänge beschädigt den Schlauch.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nach Benutzung der Handbrause vollständig aufgerollt ist.

Sie dürfen die Handbrause nicht zum Kühlen des Garraumes verwenden.

# Allgemeine Bedienung

## H2O

Beim Einschalten kann der Hinweis: H2O im Display erscheinen. Das heißt, der Dampfgenerator ist noch nicht mit Wasser gefüllt. Nach dem Befüllen erlischt die Anzeige automatisch.



Ist der Garraum heißer als die von Ihnen eingestellte Temperatur, blinkt die Taste der gewählten Betriebsart (z. B. Dämpfen).

(Abkühlung Garraum siehe Kapitel „Cool Down“).



0:35



### Zeiteinstellung

Die Garzeit kann bis zu einer Dauer von 30 Minuten in 1-Minuten Intervallen und ab 30 Minuten in 5-Minuten Intervallen eingegeben werden.

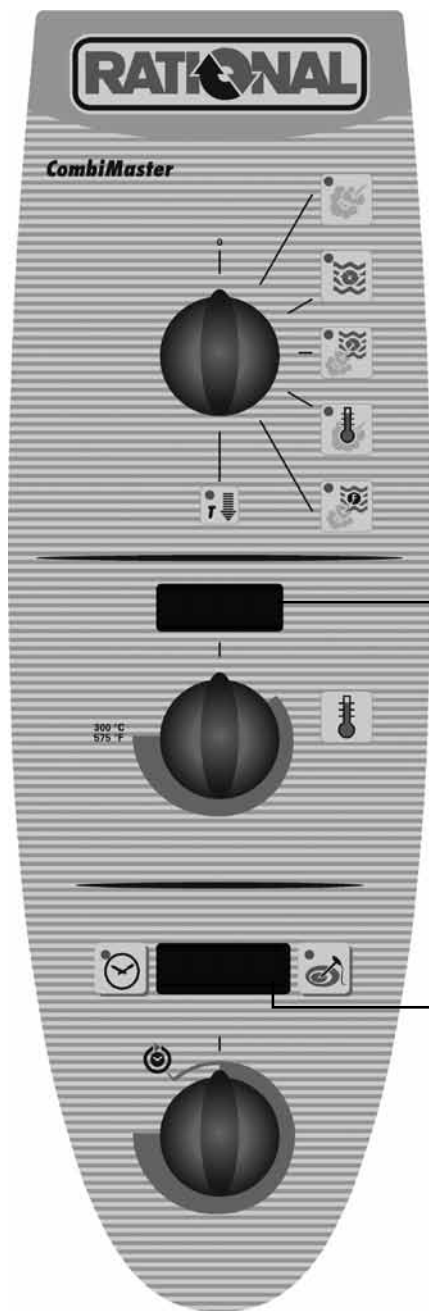


rES

### „RESET“ (nur Gasgeräte)

Bei Störung der Brennerfunktion leuchtet in der Anzeige „rES“ auf. Nach 15 Sek. ertönt ein akustisches Signal. Durch Drücken auf die „Uhr-Taste“ wird der automatische Zündvorgang neu eingeleitet. Wenn die „rES“-Anzeige nach ca. 15 Sek. nicht erneut aufleuchtet, brennt die Flamme und das Gerät ist funktionsbereit. Leuchtet die Anzeige trotz wiederholtem Drücken auf, bitte den Kundendienst verständigen!

# Bedienungselemente





-  Dämpfen (100 °C)
-  Heißluft (30 °C bis 300 °C)
-  Combi-Dämpfen (30 °C bis 300 °C)
-  Betriebsarten-Wahlschalter
-  Vario-Dämpfen (30 °C bis 99 °C)
-  Finishing (30 °C bis 300 °C)
-  Zusatzfunktion „Cool Down“

Garraumtemperaturanzeige

 Garraumtemperatur-Einstellrad

 Anzeige Heizungsbetrieb

 Taste Uhr (0 bis 23 h 59 min)

 Taste für Kerntemperatur (0 °C bis 99 °C)

Anzeige für Zeit/Kerntemperatur

 Einstellrad für Uhrzeit/Kerntemperatur

## Betriebsarten

---



### Betriebsart „Dämpfen“

Der Hochleistungs-Frischdampfgenerator erzeugt hygienischen Frischdampf. Dieser wird drucklos in den Garraum eingespeist und mit hoher Geschwindigkeit vom Lüfterrad umgewälzt. Das patentierte Regelsystem sorgt dafür, dass immer die Menge Dampf eingespeist wird, deren Energie vom Gargut tatsächlich aufgenommen werden kann. Die Garraumtemperatur in dieser Betriebsart ist konstant auf 100 °C eingestellt.



### Betriebsart „Heißluft“

Leistungsstarke Heizkörper erhitzen die trockene Luft. Das Lüfterrad verteilt die Heißluft gleichmäßig im gesamten Garraum. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von 30 °C bis 300 °C eingestellt werden.



### Betriebsart „Combi-Dämpfen“

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft werden durch ein Regelsystem miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feucht-heißes Klima für eine besonders intensive Garung. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von 30 °C bis 300 °C eingestellt werden.

Dabei ist im Garraum immer die optimal geregelte Feuchtigkeit, die ein Austrocknen des Garguts verhindert.



### Betriebsart „Vario-Dämpfen“

Ein elektronisches Regelsystem mit gradgenauen Temperaturfühlern hält die vorgewählte Gartemperatur im gesamten Garraum konstant. Die feinfühligste Steuerung und die Regeltechnik gewährleisten ein produktgerechtes Garraumklima. Die Garraumtemperatur kann variabel von 30 °C bis 99 °C eingestellt werden.



### Betriebsart „Finishing®“

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft sind miteinander kombiniert. Dabei entwickeln sie ein optimales Garraumklima, welches sowohl ein Austrocknen des Garguts als auch unerwünschte Wasserränder verhindert. Die Garraumtemperatur kann individuell von 30° C bis 300 °C eingestellt werden.



## Betriebsart – Dämpfen

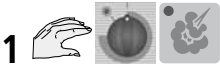


### „Dämpfen“

Der Frischdampfgenerator erzeugt -hygienischen Frischdampf. Die Garraumtemperatur in -dieser Betriebsart ist konstant auf **100 °C** eingestellt.

#### Garungsarten:

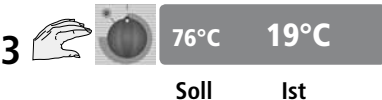
Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Garziehen, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Konservieren.



**1 Vorheizen**, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.



### Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



Soll

Ist

## Gargutbeispiele

#### • Mise en place

Tomates concassées, Garnituren (Gemüse, Früchte), Pilze, Blanchieren von Julienne und Brunoise, Blanchieren von Gemüse für Füllungen, Rouladen usw., Zwiebel schälen, Kastanien schälen, Hülsenfrüchte quellen.

#### • Vorspeisen

Rührei, pochiertes Ei im Förmchen, hartgekochte Eier, Spargel, Gemüseflans, gefülltes Gemüse (Zwiebel, Kohlrabi, Lauch, Sellerie usw.).

#### • Suppeneinlagen

Leberknödel, Spinatklöße, Maultaschen, Ravioli, Gemüseroyale.

#### • Hauptgerichte

gekochtes Rindfleisch, Kasseler, Eisbein, Zunge, Suppenhuhn, Truthahnkeulen, Sulzenfleisch, Fisch.

#### • Beilagen

Risotto/Reis, Knödel (Semmel, Böhmisches, Servietten), Klöße, Teigwaren (Nudeln), Gemüse frisch und Tiefkühlware (TK), Gemüsepudding, Kartoffelroulade, Kartoffel geschält, ungeschält, tourniert.

#### • Desserts

Früchte frisch oder TK (z. B. heiße Himbeeren), Kompotte, Milchreis.





## Betriebsart – Dämpfen

---



### Tipps

- Überprüfen und überlegen Sie täglich, welche Komponenten Sie in der Betriebsart „**Dämpfen**“ **gemeinsam garen können**, um so einen hohen Auslastungsgrad des Combi-Master zu erreichen. Machen Sie sich bewußt, dass Fisch, Fleisch, Gemüse, Beilagen und Obst (sofern sie derselben Zubereitungsart entsprechen, auch gleichzeitig gegart werden -können).
- **Kartoffeln** in gelochten GN-Behältern garen, die Dampfdurchdringung und Garung ist durch die Perforierung schneller und intensiver.
- **Gemüsefond** kann in einem Behälter, der in den untersten Einschub geschoben wurde, aufgefangen werden.
- Besser zwei flachere GN-Behälter verwenden als einen hohen => die **Schütthöhe** ist niedriger und die Lebensmittel liegen nicht so schwer aufeinander.
- **Klöße oder Knödel** nicht zu dicht in einen flachen geschlossenen GN-Behälter legen.
- **Reis und Getreide** als einzige Lebensmittel mit Wasser ansetzen: 1 Teil Körner, 1,5 bis 2 Teile Wasser.
- **Tomaten** können sehr einfach abgezogen werden: für ca. 1 Min. in die Betriebsart „Dämpfen“ geben und anschließend in kaltem Wasser abschrecken.



## Betriebsart – Heißluft

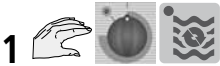


### „Heißluft“

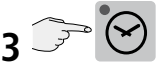
Leistungsstarke Heizkörper erhitzen die trockene Luft. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von **30 °C bis 300 °C** eingestellt werden.

#### Garungsarten:

Backen, Braten, Grillen, Frittieren, Gratinieren, Glacieren.



**Vorheizen**, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.



### Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



Soll

Ist

### Gargutbeispiele

- **Mise en place**  
Speck anschwitzen, Knochen rösten, Teig (Hefe) gehen lassen.
- **Vorspeisen**  
Meatballs, Vollwert-Aufläufe, überbackenes Gemüse, Gemüsepastete, Pasteten, Roastbeef, Chicken Wings, Finger food, Entenbrust, Quiches, Mürbteig-Gebäck, Tartelettes.
- **Suppeneinlagen**  
Biskuitschöberl, Schinkenschöberl, Käse-Croûtons.
- **Hauptgerichte**  
Steak, Rumpsteak, T-Bone, Leber, Frikadellen, Hühnerbrust, Hühnerkeulen, halbe / ganze Hähnchen, Pute, Fasan, Wachteln, Paniertes, pan. Convenience, Bratlinge, Entenbrust, Kotelett, Pizza.
- **Beilagen**  
Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Rösti, Folienkartoffeln, Idaho-Potatoes, Kartoffel-Souffle, Macaire-Kartoffel, Duchesse-Kartoffel.
- **Desserts**  
Biskuit, Rührmassen, Sandmassen, Feingebäck, Blätterteig, Croissants, Brot, Brötchen, Baguettes, Mürbteig, Apfelstrudel, Backwaren (vorgegart), TK.



# Betriebsart – Heißluft



## Tipps

- **Garzeiten**  
**Die Garzeiten richten sich nach Qualität, Gewicht und Höhe des Bratgutes. Roste oder Behälter nicht zu dicht belegen, damit eine gleichmäßige Luftzirkulation gewährleistet wird.**
- **Allgemeine Hinweise zu Kurzgebratenem**
  - **Vorheizen** auf eine möglichst hohe Temperatur (300 °C), um genügend Wärmepuffer aufzubauen.
  - möglichst **schnelle Beschickung**, um den Temperaturabfall im Garraum niedrig zu halten.
  - **während des Garvorganges** (bei Vollbeschickung) kurz die Tür öffnen, um überschüssige Feuchtigkeit aus dem Gerät herauszulassen.
  - bei Kurzbratstücken und Bratprodukten, die sehr viel Feuchtigkeit abgeben (z. B. Hähnchenkeulen), die **Beschickungsmengen** ggf. auf 75 bzw. bis maximal 50% der theoretischen Höchst-Menge **reduzieren**.
- **Paniertes Bratgut**  
möglichst mit jeder Art von Panade. Zur intensiven Bräunung bräunungsunterstützende Fette oder eine Paprika-Öl-Mischung verwenden. Panade fest anklopfen, mit flüssigem Fett behandeln und das Gerät nicht zu voll beschicken. Faustregel: 1 cm Fleisch-Stärke erfordern ca. 8 bis 10 Minuten Garzeit.  
**Vorheizen:** auf 300 °C (mindestens bis Heizungskontrolleuchte erlischt).  
**Optimale Schnittstärken:** 1,5 bis 2 cm.  
**Zubehör:** Brat- und Backblech oder Behälter granitemailliert. Für eine gleichmäßige Bräunung, auf der Ober- und Unterseite, auf Schnittstärke bzw. auf gleiche Größe achten.
- **Gratinieren**  
von weißen und dunklen Fleischgerichten, Fischen und Muscheln, Spargel, Chicoree, Broccoli, Fenchel, Tomaten, Toasts.  
**Vorheizen:** auf 300 °C (mindestens bis Heizungskontrolleuchte erlischt). Nach Beschickung gewünschte Temperatur einstellen. Z.B.: Roste oder Behälter (20 mm) zum Überbacken von Toast, Steaks und Suppen.



## Betriebsart – Heißluft

---

- **Backen**

**Vorheizen:** auf Backtemperatur. Bei Vollbeschickung evtl. eine höhere Vorheiztemperatur wählen.

**Backtemperatur:** ca. 20 bis 25 °C niedriger als im herkömmlichen Backofen.  
Bei Brötchen nur jeden zweiten Einschub verwenden.

**Bei Tiefkühl-Convenience-Produkten auf 300 °C vorheizen.**

**Brötchen-Teiglinge auftauen lassen und kurz gehen lassen.**

**Zubehör:**

Backblech gelocht mit Teflonbeschichtung,  
Back- und Bratblech oder granitemaillierte  
GN-Behälter verwenden.



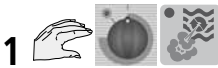
# Betriebsart – Combi-Dämpfen



## „Combi-Dämpfen“

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft werden durch ein Regelsystem miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feucht-heißes Klima für eine besonders intensive Garung. Die Garraumtemperatur kann wahlweise von **30 °C bis 300 °C** eingestellt werden.

**Garungsarten: Braten, Backen.**



1

**Vorheizen**, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.



2



3



4

**Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler**



3



4

Soll

Ist

## Gargutbeispiele

- **Mise en place**  
Knochen rösten.
- **Vorspeisen**  
Quiche Lorraine, Gemüseauflauf, Flans, Moussaka, Lasagne, Canneloni, Paella, Nudelaufwurf.
- **Hauptgerichte**  
Braten (Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Geflügel, Wild), Rouladen, gefülltes Gemüse (Paprika, Aubergine, Kraut, Zwiebel, Kohlrabi), überbackenes Gemüse (Blumenkohl), Truthahnkeulen, gefüllte Kalbsbrust, Schinkennudeln, Getreideflan, Schweinshaxen, Schweinebauch, Omelette in verschiedenen Variationen.
- **Beilagen**  
Kartoffelgratin, Tiefkühlprodukte (Kartoffeltaschen gefüllt, ...), Kartoffelaufwurf.
- **Desserts**  
Hefeteig.
- **Verschiedenes**  
Brot, Brötchen, Brezel (Tiefkühl-Teiglinge, Rohlinge).



## Betriebsart – Combi-Dämpfen

---



### Tipps

- Bratenstücke nicht zu dicht aneinanderlegen, damit die Garung gleichmäßig erfolgt.
- Braten mit Schwarte oder größere Bratenstücke ca. 1/3 der Garzeit andämpfen.
- Kondensat in einem Behälter (Hilfseinschub) auffangen und damit die angerösteten Knochen für die Sauce ablöschen.

### • Saucen-Zubereitung

- In den Hilfseinschub einen geschlossenen Behälter einschieben.
- Knochen, Mire poix, Gewürze in Behälter geben und unter dem Fleisch mitrösten.
- Ablöschen.
- Während der gesamten Garzeit schmoren lassen.
- Sehr konzentrierter Basisfond für Saucen.

### • Rouladen

in geschlossene GN-Behälter setzen, mit heißer Sauce -auffüllen und mit Behälter bedecken.

### • Backen

Hefeteige, Blätterteige, Brandteige auf Back-/Bratblechen zubereiten, Teflonbleche auch verwendbar.



# Betriebsart – Vario-Dämpfen



## „Vario-Dämpfen“

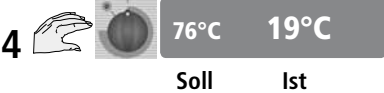
Der Frischdampfgenerator erzeugt hygienischen Frischdampf. Die Garraumtemperatur kann variabel von **30 °C bis 99 °C** eingestellt werden.



**1 Vorheizen**, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.



## Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



## Gargutbeispiele

- **Mise en place**  
Speck und Schinken blanchieren, Fischeinlagen pochieren, Suppen, Saucen, Fonds, Fumets etc. (Halbkonzerve) pasteurisieren.
- **Vorspeisen**  
Galantinen, Fischklößchen, Terrinen, Vakuumgerichte.
- **Suppeneinlagen**  
Farcen, Knödel, Klöße, Eierstich/Royale.
- **Hauptgerichte**  
Fisch (Lachs, Seezunge etc.), Kasseler, Geflügel, Vakuumgerichte (Hühnerbrust, Tafelspitz, Kalbszunge), Truthahnfilet, Hühnerbrüstchen, Rinderfilet, Würste Vitello.
- **Beilagen**  
Flan, Gemüsepudding, Polenta.
- **Desserts**  
Früchte, Creme Caramel, Kabinettpudding.



## Betriebsart – Vario-Dämpfen

---



### Tipps

#### • Garzeiten „Vario-Dämpfen“

Als Circa-Richtwerte dienen die Garzeiten der Betriebsart „Dämpfen“. Generell: Je niedriger die Gartemperatur gewählt wird, umso länger die Garzeit.

#### • Garraumtemperatur-Richtwerte „Vario-Dämpfen“:

Suppeneinlagen:	75 bis 90 °C
Fisch, Schalen- und Krustentiere:	65 bis 90 °C
Fleisch- und Wurstwaren:	65 bis 90 °C
Helles Fleisch:	72 bis 75 °C
Dunkles Fleisch:	75 bis 85 °C
Geflügel:	80 bis 90 °C
Desserts:	80 °C
	65 bis 90 °C

#### • Würzung

Vorsichtig würzen. Durch die niedrigen Gartemperaturen wird der typische Eigengeschmack intensiviert.

Achten Sie bei Vakuumgaren auf genaue Dosierung von Fumets, Essenzen und Reduktionen!

#### • Konservieren von Früchten/Gemüsen

Je nach Festigkeit des Rohproduktes und dem gewünschten Konservierungsergebnis, Gargut mit heißer oder kalter Flüssigkeit bedecken. Der Durchmesser der verwendeten Konservierungsbehälter sollte 100 mm nicht überschreiten. Die Gartemperatur richtet sich nach der Art des Produktes (Reifegrad, Schnitt).

Temperatur-Richtwerte: 74 bis 99 °C.

#### Achtung:

Gläser dürfen nicht verschlossen werden!

#### • Vorteile:

- Feste Struktur der Füllungen.
- Intensiveres Aroma und intensiverer Geschmack der Produkte.
- Der Brühverlust ist bei fettem Material sehr gering.  
Temperatur-Richtwerte: 72 bis 80 °C.

#### • Garen direkt im Serviergeschirr, z. B. Fisch.



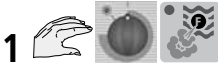


## Betriebsart – Finishing®



### „Finishing®“

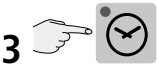
Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft sind miteinander kombiniert. Dabei entwickeln sie ein optimales Garraumklima, welches sowohl ein Austrocknen des Garguts als auch unerwünschte Pfützen und Wasserränder verhindert. Garraumtemperatur einstellbar von **30 °C bis 300 °C**.



**Vorheizen**, bis Heizungskontrolleuchte erlischt.

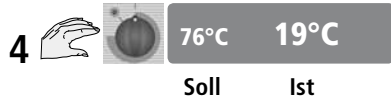


Wir empfehlen eine Garraumtemperatur von 120 °C und 140 °C. Die Garraumtemperatur kann aber je nach Produktbeschaffenheit variabel verändert werden.



In der Regel beträgt die Finishingzeit für auf Teller angerichtete Speisen ca. 5 bis 8 Minuten – die Finishingdauer ist je nach Produkt, Produkttemperatur, Teller/Plattenanzahl, Füllhöhe und gewünschter Verzehrtemperatur, unterschiedlich.

## Oder Sie arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



## Gargutbeispiele

### • Vorspeisen

Spaghetti aller Art, Canneloni, Lasagne, Gemüseteller, Käse- und Krautspatzen, Quiche Lorraine, Frühlingsrollen, Vollwertbratlinge, Zwiebelkuchen.

### • Hauptgerichte

Braten aller Art, Fleischkäse, Aufläufe, Fertigménüs, Rouladen, gefülltes Gemüse.

### • Beilagen

Reis, Kartoffel, Nudeln, Teigwaren, Gemüse, Auflauf, Gratin.

### • Desserts

Strudel, heiße Früchte.



## Betriebsart – Finishing®

---



### Tipps

- **Finishinggeschirr**  
Porzellanteller, Ton, Glas, Silberplatten, Kupferpfannen, Chromnickelstahl, Aluschalen (Außer-Haus-Geschirr).
- **Bankettservice/Reisegesellschaften**  
Teller-Finishing im Teller-Hordengestellwagen.
  - Große Mengen in kürzester Zeit.
  - Schneller Chargenwechsel.
  - Kürzeste Servierzeiten ermöglichen hohen Stunden-durchsatz, schnellen Tischwechsel, mehr Umsatz.
  - für Teller bis 31 cm Durchmesser
- Serviergeschirr wird miterhitzt: Wärmespeicher für längere Ausgabewege.
- **Thermocover:** Zum Überbrücken von kurzen Wartezeiten oder für Transportwege.
- Die Speisenkomponenten nach Möglichkeit gleichmäßig und nicht zu dicht auf den Tellern bzw. Platten anrichten/dressieren.
- Gegartes Gemüse und Beilagen vor dem Anrichten zum Finishing mit wenig Butter oder Fett mischen.
- Soßen  
Grundsätzlich nach dem Finishing zugeben.
- Großvolumige Komponenten brauchen mehr Zeit zum Erwärmen.



# Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



**Vorsicht!**

Der Kerntemperaturfühler kann heiß sein  
– Verbrennungsgefahr!  
Verwenden Sie Küchenhandschuhe.



Stechen Sie die Kerntemperaturfühlernadel in die stärkste Stelle im Winkel von 30-45 Grad ein. Die Nadel muss durch die Mitte des Gargutes gestochen werden.

Bei allen Betriebsarten anwählbar



- 1
- 2 **160°C**
- 3
- 4 **76°C 19°C**

**Soll**

**Ist**

Zeitschaltuhr ist außer Funktion.

Bei Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur ertönt ein Summton.



- Positionieren Sie den Kerntemperaturfühler immer vorschriftsmäßig in die dafür vorgesehene Parkposition – Beschädigungsgefahr!
- Lassen Sie den Kerntemperaturfühler nicht aus dem Garraum hängen – Beschädigungsgefahr!
- Entnehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus dem Gargut bevor Sie es aus dem Garraum entnehmen – Beschädigungsgefahr!



# Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



## Tipps

- Bei Bratenaufschnitt die Kerntemperatur ca. 5 °C niedriger wählen, der Braten zieht während der Abkühlphase noch nach.
- Zur Vermeidung von Löchern (Eiweißgerinnung) im Produkt, kühlen Sie den Kerntemperaturfühler vor der Benutzung ab.
- Die eingestellten Temperaturwerte und Betriebsarten können Sie jederzeit verändern.
- Kerntemperatur-Messung: Ermittlung der optimalen Verzehrtemperatur beim Finishing®.

## Kerntemperatur-Richtwerte

Rindfleisch	Garzustand	Kern- temperatur
Rinderfilet/Lende	medium	55 - 58 °C
Roastbeef	medium	55 - 60 °C
Rindsrose	vollgar	85 - 90 °C
Rinderbraten	vollgar	80 - 85 °C
Tafelspitz	vollgar	90 °C

## Schweinefleisch

Keule/Schlegel	vollgar	75 °C
Keule/Schlegel	hellrosa	65 - 68 °C
Schweinerücken	hellrosa	65 - 70 °C
Schweineschulter	vollgar	75 °C
Schweinebauch/ gefüllt	vollgar	75 - 80 °C
Schweinebauch/ Wammerl	vollgar	80 - 85 °C
hintere Schweine- haxe gebraten	vollgar	80 - 85 °C
Eisbein	vollgar	80 - 85 °C
Kochschinken	sehr saftig	64 - 68 °C
Kasseler		65 - 70 °C
(Aufschnitt-Buffer)		55 - 60 °C
hintere Haxe gepökelt	vollgar	75 - 80 °C
Kasseler Rippchen	vollgar	65 °C
Schinken im Brotteig		65 - 68 °C



# Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler

## Kerntemperatur-Richtwerte

Kalbfleisch	Garzustand	Kern- temperatur
Kalbsrücken	hellrosa	58 - 65 °C
Kalbskeule, Kalbsschlegel, Oberschale, Nuß und Frikandeau	vollgar	78 °C
Nierenbraten	vollgar	75 - 80 °C
Kalbsbraten/ Schulter	vollgar	75 - 80 °C
Kalbsbrust	vollgar	75 - 78 °C
Hammelrücken	rosa	65 - 70 °C
Hammelrücken	vollgar	80 °C
Hammelkeule	rosa	70 - 75 °C
Hammelkeule		82 - 85 °C

## Lammfleisch

Durchgegart beträgt die Kerntemperatur zwischen 79-°C und 85 °C. Die Farbe im Fleischkern ist grau, etwas leicht blaßrot. Der Fleischsaft ist klar.

Lammkeule	rosa	60 - 62 °C
Lammkeule	vollgar	68 - 75 °C
Lammrücken	rosa	54 - 58 °C
Lammrücken	vollgar	68 - 75 °C
Lammschulter	vollgar	78 - 85 °C

## Kerntemperatur-Richtwerte

Geflügel Pasteten u. dergl.	Garzustand	Kern- temperatur
Hähnchen	vollgar	85 °C
Gänse/Enten	vollgar	90 - 92 °C
Truthahn	vollgar	80 - 85 °C
Pasteten		72 - 74 °C
Fleischkäse		72 - 78 °C
Terrinen		60 - 70 °C
Galantinen		65 °C
Ballotinen		65 °C
Foie gras		45 °C
Fisch, z.B. Lachs	glasig	60 °C



## Funktion Cool Down Geräteeinstellungen – Celsius / Fahrenheit

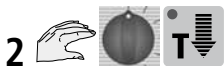
Sie haben Ihr Gerät bei hoher Garraumtemperatur betrieben und möchten nun bei niedrigerer Garraumtemperatur weiterarbeiten. Mit der „Cool Down“ Funktion kann der Garraum schnell und schonend abgekühlt werden.



### Warnung!

- Aktivieren Sie die Funktion „Cool Down“ nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech – Verletzungsgefahr!
- Während des „Cool Down“ schaltet das Lüfterrad beim Öffnen der Tür nicht ab.
- Greifen Sie nicht in das Lüfterrad – Verletzungsgefahr!
- Während des „Cool Down“ treten heiße Wrasen aus dem Garraum – Verbrennungsgefahr!

1 Tür schließen.



3 Tür öffnen.



Vor dem Anwählen „Cool Down“ Garraumtüre schließen.

Die Temperaturen können in Grad Celsius oder in Grad Fahrenheit angezeigt werden.

### Wechseln der Anzeige Celsius / Fahrenheit



Halten Sie die „Uhraste“ und die „Kerntemperatur-taste“ gleichzeitig länger als 10 Sekunden gedrückt.



oder





# Reinigung

Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung Ihres Gerätes unerlässlich.

- **Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Sprühflasche und dem Reinigerkanister.**
- **Verwenden Sie ausschließlich den original Reiniger und die original Handdruck-Sprühpistole (Artikelnr.: 6004.0100) des Geräteherstellers.**
- **Die Handdrucksprühpistole nie unbenutzt unter Druck stehen lassen.**
- **Nicht auf Personen, Tiere und andere Gegenstände sprühen.**

## So arbeiten Sie



1 Garraum unter 60 °C abkühlen (siehe Kapitel „Cool Down“).



2 Gerät ausschalten.



3 Einhängegestell und Luftleitblech zur Mitte schwenken



**Warnung!**

*Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!*

*Benutzen Sie unbedingt:*

*Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske, Handdruck-Sprühpistole des Geräteherstellers.*



4 Raum hinter dem Luftleitblech, Garraum, Türinnenseite, Türdichtung mit Reiniger einsprühen

5 Luftleitblech und Einhängegestell zurücksetzen und verriegeln, Garraumtür schließen



**Warnung!**

*Garraumtür nicht während des Reinigungsvorganges öffnen – Austritt von Reinigungschemie sowie heißer Wrasen möglich – Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!*



6 Kerntemperaturtaste 10 Sekunden gedrückt halten.



8 Reinigungsprogramm wird gestartet.





## Reinigung



**Warnung!**

*Aggressive chemische Flüssigkeit –  
Verätzungsgefahr!*

*Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung,  
Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe,  
Gesichtsschutzmaske.*

Nach Ablauf der Reinigungszeit werden Sie  
aufgefordert, die Türe zu öffnen.



**door**



**9**



Nach Ablauf des Reinigungsprogrammes  
Gerät **auch hinter dem Luftleitblech  
ausspülen.**

**10**

Garraum und Türdichtung mit feuchtem  
Tuch abwischen, bei Bedarf Innenscheibe  
aufklappen und ebenfalls abwischen.

**11**

Garraumtüre schließen.



**0:10**



Zum Trocknen des Garraumes wird nach  
dem Schließen der Garraumtüre automatisch  
die Betriebsart „Heißluft“ für 10 Minuten  
eingeschaltet.



**End**



**12**



Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie das  
Reinigungsprogramm.

Sie benötigen:

Handdrucksprühpistole – Artikelnr.: 6004.0100



**Warnung!**

*Aggressive chemische Flüssigkeit –  
Verätzungsgefahr!*

*Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung,  
Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe,  
Gesichtsschutzmaske.*

*Die Düse und die Düsenverlängerung der  
Handdruckpistole nach jeder Benutzung mit  
klarem Wasser spülen.*

*Die Reinigungsflasche nach Gebrauch mit  
warmen Wasser spülen.*



Eine tägliche Reinigung der  
Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer.  
Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung  
ein weiches Tuch und Spülmittel – kein  
Scheuermittel!

Die Glasscheiben innen und außen sowie die  
Außenverkleidung des Gerätes reinigen Sie  
am besten mit einem feuchten, weichen Tuch.  
Verwenden Sie hierzu ein nicht-scheuerndes  
Spülmittel.

Bei starker Verschmutzung vor dem Start der  
Reinigung die Rückstände mit der Betriebsart  
„Feuchte Hitze“ für 10 Minuten einweichen lassen.  
Eine evtl. Schwergängigkeit des Pumpkolbens  
(Handdruck-Sprühpistole) kann mit ein paar Tropfen  
Speiseöl behoben werden.





# Service – Entkalken Dampfgenerator

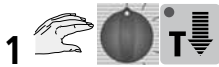
Ihr Gerät ist mit der patentierten Self Clean-Automatik ausgestattet. Durch die Self Clean-Automatik wird eine deutliche Verlängerung der Zeitspanne zwischen den einzelnen Entkalkungsintervallen erreicht. Trotzdem muss der Dampfgenerator Ihres Gerätes abhängig von der Wasserhärte und der Nutzung regelmäßig entkalkt werden.

Wir empfehlen folgende Entkalkungsintervalle, basierend auf 8 Stunden Dampfbetrieb pro Tag:

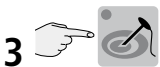
- bis 18 °dH (bis 3,2 mmol/liter) mindestens 1x jährlich
- bis 24 °dH (bis 4,3 mmol/liter) mindestens 2x jährlich
- über 24 °dH (bis 4,3 mmol/liter) mindestens 3x jährlich

Diese empfohlenen Entkalkungsintervalle können je nach Wasserzusammensetzung (z.B. Mineralien) von den oben genannten Richtwerten abweichen.

## Entkalken Dampfgenerator



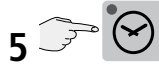
**2** Garraumtüre schließen.



Kerntemperaturtaste 10 Sekunden gedrückt halten bis in Garraumtemperaturanzeige „CLEn“ erscheint.



**4** Drehen Sie den Garraumtemperaturknopf nach rechts, bis im Display „CALC“ erscheint.



**5** Der Entkalkungsvorgang wird gestartet.



Liegt die Garraumtemperatur beim Start des Entkalkungsvorgangs über 40 °C, wird automatisch „Cool Down“ gestartet – (siehe „Cool Down“).

Dampfgenerator wird entleert



Nach Beendigung des Abpumpvorgangs erscheint:



Sie werden Aufgefordert die Entkalkerflüssigkeit einzufüllen.



**6** Garraumtüre öffnen.



# Service – Entkalken Dampfgenerator



7 Einhängegestell links und Luftleitblech entnehmen



10 Kanister mit Entkalkungsflüssigkeit in den Garraum stellen und Schlauch in den Kanister führen



8 Schlauch in Dampfeintrittsöffnung bis zur angezeigten Markierung führen

### Hinweis:

Die Zuordnung der Markierung zur Gerätegröße ist in den Hinweisen der Entkalkerpumpe beschrieben.



Entkalkerflüssigkeit reagiert mit Kalk und kann zum Übersäumen führen.

11 Entkalkermenge mit der Entkalkerpumpe des Geräteherstellers sehr langsam einfüllen.



### Warnung!

*Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!*

*Es können Restmengen Entkalkerflüssigkeit in den Schläuchen vorhanden sein. Entkalkierzubehör gründlich mit Wasser spülen.*

*Tragen Sie: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.*



### Warnung!

*Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!*

*Benutzen Sie unbedingt:*

*Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske, Entkalkerpumpe des Geräteherstellers.*



9 Einhängegestell einsetzen und Schlauch mit Drahthaken fixieren

### Elektrogeräte

<b>6 x 1/1 GN</b> 3,5 Liter	<b>10 x 1/1 GN</b> 6 Liter	<b>6 x 2/1 GN</b> 6 Liter
<b>10 x 2/1 GN</b> 8,5 Liter	<b>20 x 1/1 GN</b> 9 Liter	<b>20 x 2/1 GN</b> 11,5 Liter

### Gasgeräte

<b>6 x 1/1 GN</b> 4 Liter	<b>10 x 1/1 GN</b> 7 Liter	<b>6 x 2/1 GN</b> 6,5 Liter
<b>10 x 2/1 GN</b> 9 Liter	<b>20 x 1/1 GN</b> 8 Liter	<b>20 x 2/1 GN</b> 11 Liter



## Service – Entkalken Dampfgenerator

**12** Entnehmen Sie das Entkalkungszubehör aus dem Garraum (Handpumpe und Kanister).

**13** Entkalkerflüssigkeit im Garraum und Entkalkierzubehör gründlich mit Wasser spülen!



Entkalkungszubehör entnehmen, Luftleitblech und Einhängestell links einsetzen und verriegeln



Nach angezeigten 30 Sekunden erscheint im Display „door“.



**16** Bitte Garraumtüre schließen.



Die Dauer der Entkalkungsphase wird angezeigt.



Dampfgenerator wird automatisch mehrmals gespült, anschließend schaltet das Gerät automatisch auf Dämpfen.



Nach Beendigung der Entkalkungsphase erscheint im Display „End“.



Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie den Entkalkungsvorgang. Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden.

### Hinweis:

Sie benötigen:

Elektrische Entkalkerpumpe – Artikelnr.: 60.70.409

Entkalker, 10 Liter Kanister – Artikelnr.: 6006.0110



# Service – Abbruch Entkalkungsvorgang Entleerung Dampfgenerator

Sie können bei Bedarf den Entkalkungsvorgang unterbrechen.

## Vor dem Einfüllen der Entkalkerflüssigkeit



Bitte Kerntemperatur-Taste 10 Sekunden gedrückt halten.



Ihr Geräte kann wieder zum Garen verwendet werden.

## Nach dem Einfüllen der Entkalkerflüssigkeit



Gerät ausschalten und 4 Sekunden warten



Gerät einschalten



Der Entkalkungsvorgang wird abgebrochen, wenn die Kerntemperaturtaste innerhalb von 30 Sekunden gedrückt wird.

Wird die Taste Kerntemperaturtaste nicht innerhalb 30 Sekunden gedrückt, läuft der Entkalkungsvorgang unverändert ab.



Der Dampfgenerator wird automatisch geleert und gründlich gespült.

Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden.

## Entleerung Dampfgenerator

Sie haben die Möglichkeit den Dampfgenerator vor dem Transport oder zur Frostsicherung zu entleeren.



2 Garraumtüre öffnen.



Kerntemperaturtaste 10 Sekunden gedrückt halten bis in Garraumtemperaturanzeige „CLen“ erscheint.



Drehen Sie den Garraumtemperaturknopf nach rechts, bis im Display „SC“ erscheint.



Der Dampfgenerator wird entleert.



# Störungsmeldungen
















Sollten bei Ihrem Gerät Störungen auftreten, werden diese am Display angezeigt.



Störungen an Ihrem Gerät die erlauben, dass das Gerät zum Garen weiter verwendet werden kann, können durch Drücken auf die Uhr-Taste unterdrückt werden.

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
E1	Gerät defekt	
E2	Durch eine externe Energieoptimierungsanlage wurde die Heizung länger als 2 Minuten abgeschaltet.	Energieoptimierungsanlage überprüfen!
E3	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E4	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E5	Kerntemperaturfühler defekt	Gerät kann ohne Kerntemperaturfühler betrieben werden. Kundendienst verständigen!
E6	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E7	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E8	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E9	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E10	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E11	Nach dem Einschalten wird keine Betriebsart angezeigt	Kundendienst verständigen!
E13	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E14	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E15	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E16	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E17	Umgebungstemperatur zu niedrig	Raumtemperatur muss größer 5 °C sein!
E18	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E19	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E20	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E21	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!
E22	Gerät defekt	Kundendienst verständigen!

# Leistungsbeispiele Rind- und Kalbfleisch
















Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN		Vor- heizen
			1/1	2/1	
<b>Filetsteak</b>	würzen, leicht ölen	CombiGrill	9 Stück		 300 °
<b>Rumpsteak</b>	würzen, leicht ölen, nicht plattieren	CombiGrill	9 Stück		 300 °
<b>Roastbeef</b>	würzen, leicht einölen	Rost und CNS	6 kg	12 kg	 200 °
<b>Rinderbraten</b> (Schmorbraten)	Mirepoix zufügen Ø 80–100 mm, CNS abdecken	100 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg	 200 °
<b>Rindsrouladen</b>	würzen, mit heißer Sauce angießen, mit 20 mm GN abdecken	CNS 65 mm	20-25 Stück	40-50 Stück	 200 °
<b>Filet Wellington</b>		20 mm granit.	6-8 kg	12-16 kg	 200 °
<b>Tafelspitz</b>		Rost und CNS	6-8 kg	12-16 kg	 100 °
<b>Kalbsfilet</b>	würzen, leicht ölen	CombiGrill	8 Stück		 250 °
<b>Kalbskoteletten</b>	kurz vor der Beschickung würzen	CombiGrill	8 Stück		 250 °
<b>Kalbsbraten</b>		Rost und CNS 65 mm	9 kg	16 kg	 200 °
<b>Kalbshaxe</b>		Rost und CNS 40 mm	6 Stück	12 Stück	 200 °
<b>Osso bucco</b>	CNS abdecken	CNS 65 mm	15 Stück	30 Stück	 200 °
<b>Kalbsbrust</b>		Rost und CNS 65 mm	1 Stück	2 Stück	 100 °
<b>Kalbsrücken</b>		Rost und CNS 40 mm	1 Stück	2 Stück	 200 °
<b>Kalbsschulter</b>		Rost und CNS 40 mm	6-8 kg	12-16 kg	 200 °

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
230-250 ° 7-10 Min.			27 Stück	45 Stück	45 Stück	54 Stück	108 Stück
230-250 ° 8-10 Min.			27 Stück	45 Stück	45 Stück	54 Stück	108 Stück
160-180 ° 5-10 Min.	120-140 ° KT 56 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
160-180 ° 90-120 Min.	120-140 ° KT 80 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
130-140 ° 60-80 Min.			75 Stück	150 Stück	125 Stück	250 Stück	500 Stück
160-180 ° 10 Min.	120-140 ° KT 56 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
85 ° KT 80-90 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
160-180 ° 5-10 Min.	120-140 ° KT 68 °		24 Stück	40 Stück	40 Stück	48 Stück	96 Stück
240 ° 10-12 Min.			24 Stück	40 Stück	40 Stück	48 Stück	96 Stück
160-180 ° 30 Min.	140 ° KT 75 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
140 ° KT 85 °	180-200 ° 10 Min.		18 Stück	36 Stück	30 Stück	60 Stück	120 Stück
130-140 ° ca. 90 Min.			45 Stück	90 Stück	75 Stück	150 Stück	300 Stück
20 Min.	140 ° KT 85 °	160-200 ° 10 Min.	3 Stück	6 Stück	5 Stück	10 Stück	20 Stück
160-180 ° 10 Min.	120-140 ° KT 68 °		2 Stück	4 Stück	3 Stück	6 Stück	12 Stück
160-180 ° 10 Min.	140-160 ° KT 80-85 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg

# Leistungsbeispiele Schweine-, Hammel- und Lammfleisch

Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN		Vorheizen
			1/1	2/1	
<b>Schweinemedailion</b>	würzen, leicht ölen, ca. 70 bis 80 g	CombiGrill	20 Stück		 300 °
<b>Schnitzel</b>	natur, leicht ölen	CombiGrill	9 Stück		 300 °
<b>Schweinekotelett</b> (paniert)	Bräunungsfett,	Brat- u. Backblech	8 Stück	16 Stück	 250 °
<b>Frikadellen</b>		Brat- u. Backblech	10 Stück	30 Stück	 300 °
<b>Meatballs</b>		20 mm granit.	45 Stück	90 Stück	 250 °
<b>Schweinerücken</b>		Rost und CNS 40 mm	8 kg	16 kg	 250 °
<b>Schweinebraten</b> <b>Nacken</b>		Rost und CNS 65 mm	8 kg	16 kg	 250 °
<b>Krustenbraten</b> (gefüllter Schw.-Bauch)	portionsgerecht nach 1. Schritt einschneiden, anschließend würzen	Rost und CNS 40 mm	5-7 kg	10-14 kg	 100 °
<b>Kasseler Nacken</b>	ausgelöst	Rost und CNS 65 mm	6-8 kg	12-16 kg	 100 °
<b>Eisbein</b>	Fond auffangen, evtl. für Sauerkraut	Rost und CNS 65 mm	7-9 Stück	14-18 Stück	 100 °
<b>Schweinschaxen</b>	nach 1. Schritt einschneiden, anschließend würzen	Rost Potatobaker	6-8 Stück		 100 °
<b>Schinken</b> <b>in Brotteig</b>	Schinken 3/4 vorgaren, anschließend einschlagen	Brat- u. Backblech	ca. 6 kg	ca. 12 kg	 200 °
<b>Hackbraten</b>	wenn in Formen, Rost verwenden	20 mm granit.	6 kg	12 kg	 200 °
<b>Leberkäse</b>	in Alu-Schalen abgefüllt	Rost	4-6 kg	8-12 kg	 200 °
<b>Spareribs</b>	nach dem Dämpfen 12 h marinieren	Rost und 20 mm granit.	3 kg	6 kg	 100 °













Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.













Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
230-250 ° KT 68-72 °			60 Stück	100 Stück	100 Stück	120 Stück	240 Stück
250-270 ° 10-12 Min.			27 Stück	25 Stück	45 Stück	54 Stück	108 Stück
190-220 ° KT 72 °			24 Stück	40 Stück	40 Stück	48 Stück	96 Stück
200-240 ° KT 76-80 °			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	150 Stück
180-200 ° KT 76-80 °			135 Stück	270 Stück	225 Stück	450 Stück	900 Stück
180 ° 30 Min.	130-150 ° KT 65 °		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
140-180 ° KT 76-80 °			16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
20 Min.	140-160 ° KT 74-76 °	200-220 ° 15-20 Min.	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
85-90 ° KT 65-72 °			16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
100 ° KT 87 °			18 Stück	36 Stück	30 Stück	60 Stück	90 Stück
20 Min.	140-160 ° KT 78-80 °	220 ° 15-20 Min.	18 Stück	36 Stück	30 Stück	60 Stück	90 Stück
160-180 ° 20-30 Min.	140-160 ° KT 72-78 °		12 kg	24 kg	18 kg	36 kg	72 kg
140-160 ° KT 80 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	90 kg
130 ° KT 72-80 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	90 kg
60 Min.	180-220 ° 10-15 Min.		9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	45 kg

# Leistungsbeispiele Würste und TK














Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN		Vorheizen
			1/1	2/1	
Würste regenerieren		CNS 40 mm	30 Stück	60 Stück	 85 °
Farcenockerl	für mise en place, mit Folie abdecken	CNS 20 mm	50 Stück	100 Stück	 85 °
Leberknödel	Behälter leicht fetten	CNS 20 mm	30 Stück	60 Stück	 100 °
Halbkonserven	Füllgewicht 200 g	CNS 20 mm	40 Stück	80 Stück	 100 °
Wurst in Gläsern (250 g)	<b>Achtung!</b> Ohne Deckel garen! Gläser auf Wärmeeinwirkung prüfen	CNS 20 mm	40 Stück	80 Stück	 100 °
<b>TK-Convenience:</b>					
Hähnchen Unter- und Oberkeule	vorgebraten	20 mm granit.	20 Stück	40 Stück	 250 °
Fischstäbchen	paniert	Brat- u. Backblech	50 Stück	100 Stück	 300 °
Quiche Lorraine	vorgebacken in Alu-Formen ø 8 cm, 2 cm hoch, vorheizen 300 °C	CNS 20 mm oder Alu perforiert	24 Stück	48 Stück	 300 °
Lasagne	vorgegart	CNS 65 mm	10 Port.	20 Port.	 200 °
Pizza	vorgegart	Alu gelocht	2 Stück	4 Stück	 300 °

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
 85 ° KT 72 °			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
 85 ° 10-20 Min.			300 Stück	600 Stück	500 Stück	1000 Stück	2000 Stück
 100 ° 15-25 Min.			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
 100 ° 40-60 Min.			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück
 100 ° 50-70 Min.			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück
 160 ° 20-25 Min.			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück
 200-220 ° 20 Min.			300 Stück	600 Stück	500 Stück	1000 Stück	2000 Stück
 200 ° 20 Min.			144 Stück	288 Stück	450 Stück	900 Stück	1800 Stück
 140 ° 30-40 Min.			30 Port.	60 Port.	50 Port.	100 Port.	200 Port.
 200 ° 10-12 Min.			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück

# Leistungsbeispiele Wild, Geflügel und Pasteten














Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN		Vorheizen
			1/1	2/1	
<b>Rehrücken, rosa</b>		Rost und 20 mm granit.	3 Stück	4 Stück	 250 °
<b>Rehkeule</b>	hohl auslösen, würzen, bardieren, binden	Rost und CNS 40 mm	5-6 kg	10-12 kg	 250 °
<b>Rehschulter</b>	marinieren	Rost und CNS 40 mm	6 kg	12 kg	 250 °
<b>Hasenrücken rosa</b>	würzen	20 mm granit.	6-8 Stück	12-16 Stück	 250 °
<b>gespickte Hasenkeule</b>	marinieren, würzen, heiße Sauce angeben, mit CNS-Behälter abdecken	granit.	12 Stück	24 Stück	 250 °
<b>Rehbraten</b>	geschmort	granit.	8 kg	16 kg	 200 °
<b>Fasan</b>	bardieren, würzen,	20 mm granit.	6-8 Stück	12-16 Stück	 200 °
<b>Wildente</b>	würzen	20 mm granit. Enten-Superspike	3 Stück	6 Stück	 200 °
<b>Truthahn</b>	evtl. füllen,	CNS 40 mm	1 Stück	2 Stück	 180 °
<b>Gans</b>	gegebenenfalls füllen, würzen	Rost und granit. od. Enten-Superspike	2 Stück	4 Stück	 200 °
<b>Hähnchen (ganz) stehend/liegend</b>	Gewürze kräftig einreiben,	Hähnchen-Superspike H10	6 Stück	12 Stück	 200 °
<b>Hähnchen (1/2)</b>		Rost und 20 mm granit.	8 Stück	16 Stück	 200 °
<b>Hähnchenkeule</b>	Gewürze kräftig anreiben	Rost und 20 mm granit.	10-12 Stück	20-24 Stück	 200 °

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
 180-200 ° 5-10 Min.	 140-160 ° KT 65-70 °		6 Stück	8 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
 180-200 ° 10 Min.	 140-160 ° KT 72-80 °		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
 180-200 ° 10 Min.	 140-160 ° KT 68-78 °		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
 180-200 ° 10 Min.	 140-160 ° KT 65-70 °		24 Stück	48 Stück	40 Stück	80 Stück	160 Stück
 160-180 ° 5-10 Min.	 140-160 ° KT 72-80 °		36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
 130 ° KT 72-80 °			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
 160-180 ° KT 72-80 °			18 Stück	36 Stück	30 Stück	60 Stück	90 Stück
 140-160 ° KT 88 °			18 Stück	36 Stück	30 Stück	60 Stück	90 Stück
 130-150 ° KT 72 °			2 Stück	4 Stück	3 Stück	6 Stück	12 Stück
 140-160 ° 20 Min.	 140-160 ° KT 88 °		4 Stück	8 Stück	6 Stück	12 Stück	24 Stück
 160-180 ° KT 88 °			20 Stück	30 Stück	40 Stück	60 Stück	120 Stück
 160-180 ° KT 88 °			24 Stück	48 Stück	40 Stück	80 Stück	120 Stück
 160-180 ° KT 88 °			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	150 Stück

# Leistungsbeispiele Fisch, Schalen- und Krustentiere





















Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN		Vor- heizen
			1/1	2/1	
<b>Lachs</b> (ganze Schaustücke)	Lachs, Bauchlappen nach außen stellen	CNS 20 mm	1 Stück	2 Stück	 100 °
<b>Lachsforellenfilet, Lachssteak</b>	im Serviergeschirr, Fumets oder Wein zugeben	CNS 20 mm	20 Stück 15 Stück	40 Stück 30 Stück	 100 °
<b>Heilbutt</b> (portioniert)	Salz, Pfeffer, gehackte Kräuter,	CNS 20 mm	15 Port.	30 Port.	 100 °
<b>Seezungenröllchen</b>	können auch mit Farce gefüllt sein	CNS 20 mm	30 Stück	60 Stück	 100 °
<b>Schollen</b>	helle Seite oben	Brat- u. Backblech	4-5 Stück	8-10 Stück	 250 °
<b>Forellen gebraten</b>	würzen, leicht ölen,	Brat- u. Backblech	3-5 Stück	6-10 Stück	 250 °
<b>Forelle blau</b>	Fond mit Essig abschmecken, Bauchlappen seitlich ausstellen	CNS 40 mm	8-10 Stück	16-20 Stück	 100 °
<b>Goldbarsch</b> (auf Gemüsejulienne)	Julienne vorher blanchieren	CNS 20 mm	10-12 Stück	20-24 Stück	 100 °
<b>Muscheln</b>	Wein, Gemüsejulienne etc. zufügen	CNS 40 oder 65 mm	1-2 kg	2-4 kg	 100 °
<b>Fischklößchen</b>		CNS 20 mm	50 Stück	100 Stück	 100 °
<b>Fischterrine</b>		Rost	3 Stück	6 Stück	
<b>Tintenfisch</b> (ganz)		CNS 20 mm Rost	1 Stück	2 Stück	 100 °
<b>TK-Convenience:</b>					
<b>Fisch</b> , überbacken in Alufolie, Mehrportionen		CNS 20 mm	12 Stück	24 Stück	 250 °
<b>Fischfilet</b> (vorgebacken)		CNS 20 mm	18 Stück	36 Stück	 250 °

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
78 ° KT 67 °			2 Stück	4 Stück	3 Stück	6 Stück	12 Stück
78 ° KT 68 °			120 Stück 90 Stück	240 Stück 180 Stück	200 Stück 150 Stück	400 Stück 300 Stück	800 Stück 600 Stück
78 ° KT 68 °			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
78 ° KT 67 °			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
200-220 ° KT 66 °			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
200-220 ° KT 66 °			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
100 ° KT 68 °			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
85 ° KT 68 °			36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
95 ° 10-15 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
75 ° 8-15 Min.			300 Stück	600 Stück	500 Stück	1000 Stück	2000 Stück
70-75 ° KT 68 °			9 Stück	18 Stück	15 Stück	30 Stück	60 Stück
100 ° KT 90 °	80 ° 30 Min.		6 Stück	12 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
200-220 ° 10-20 Min.			72 Stück	144 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
180 ° KT 68 °			108 Stück	216 Stück	180 Stück	360 Stück	720 Stück























# Leistungsbeispiele Gemüse, Beilagen

Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN		Vor- heizen
			1/1	2/1	
<b>Broccoli</b>		CNS 65 mm geloht	5 kg	10 kg	 100 °
<b>Blumenkohl</b>	Röschen schneiden	CNS 65 mm geloht	ca. 4 Köpfe	ca. 8 Köpfe	 100 °
<b>Rosenkohl</b>	TK, gefroren würzen, buttern erst bei Ausgabe	CNS 65 mm geloht	5 kg	10 kg	 100 °
<b>Spinat</b>	frisch	CNS 65 mm geloht	2 kg	4 kg	 100 °
<b>Kohlrabi</b>		CNS 65 mm geloht	5 kg	10 kg	 100 °
<b>Pariser Karotten</b>		CNS 65 mm geloht	5 kg	10 kg	 100 °
<b>Junge Erbsen</b>		CNS 65 mm geloht	5 kg	10 kg	 100 °
<b>Spargel</b>	Im Fond/Wasser garen	CNS 65 mm	2-3 kg	4-6 kg	 100 °
<b>Tomaten</b>	blanchieren für z. B. Tomates Concassées, Salat	20 mm geloht	28 Stück	56 Stück	 100 °
<b>Bohnen</b>	TK-Ware, ganz oder gestiftelt, frisch blanchieren, mit Eiswasser abschrecken	CNS 65 mm geloht	5 kg	10 kg	 100 °
<b>Champignons</b>	mit Zitrone beträufeln, evtl. Weißwein zugeben	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	 100 °
<b>Wirsing</b> (blanchieren)	Strunk ausschneiden bei frischer Ware in Eiswasser abschrecken	CNS 65 mm geloht	2-3 Köpfe	4-6 Köpfe	 100 °
<b>Paprikaschoten</b> (gefüllt)	nur rote und gelbe verwenden	CNS 65 mm	20-25 Stück	40-50 Stück	 200 °
<b>überbackener Blumenkohl</b>	jeder 2. Einschub,	Rost CNS 20 mm	30 Port.	60 Port.	 300 °
<b>Gemüseplatten</b> (Serviergeschirr)	vorgefertigt, Butter /Fett erst bei Ausgabe	Rost oder CNS 20 mm	4 Stück	8 Stück	 150 °
<b>Gemüseauflauf</b>		CNS 65 mm granit.	30 Port.	60 Port.	 180 °
<b>Kohlrouladen</b>	Kohlblätter gut blanchieren, (TK-Ware, vorheizen 300 °C)	65 mm geloht CNS 65 mm	25 Stück	50 Stück	 180 °
<b>Bauernomelette</b>	ca. 1- bis 2 cm unter Rand füllen	CNS 40 mm	30 Port.	60 Port.	 150 °
<b>Getreide quellen</b>	kalt ansetzen und stehen lassen verkürzt die Garzeit	CNS 65 mm granit.	2 kg	4 kg	 100 °
<b>Moussaka</b>	2 cm unter Oberkante füllen	CNS 65 mm	30 Port.	60 Port.	 200 °





Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.























Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
 100 ° 10-15 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 12-18 Min.			12 Köpfe	24 Köpfe	20 Köpfe	40 Köpfe	80 Köpfe
 100 ° 14-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 2-5 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	30 kg
 100 ° 15-20 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 12-15 Min.			9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	45 kg
 100 ° 1-2 Min.			225 Stück	336 Stück	280 Stück	560 Stück	1120 Stück
 100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 Stück	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 10-12 Min.			6 kg	12kg	10 kg	20 kg	40 kg
 100 ° 6-8 Min.			9 Köpfe	18 Köpfe	15 Köpfe	30 Köpfe	60 Köpfe
 160-180 ° 45 Min.			75 Stück	125 Stück	125 Stück	250 Stück	375 Stück
 250 ° 8-10 Min.			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
 110-130 ° 8-12 Min.			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
 170 ° KT 80 °	 190 ° 10 Min.		60 Port.	120 Port	100 Port.	200 Port.	300 Port.
 140-160 ° KT 76-80 °			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	300 Stück
 140 ° 35 Min.	 160 ° 10 Min.		90 Port.	180 Stück	150 Port.	300 Port.	600 Port.
 100 ° 30 Min.			12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	80 kg
 140-180 ° KT 72-78 °			60 Port.	120 Port	100 Port.	200 Port.	300 Port.

# Leistungsbeispiele Eier, Beilagen

















Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN		Vorheizen
			1/1	2/1	
<b>Eier</b> (hartgekocht)	weich 7 Min. hart 15 Min.	CNS 65 mm geloht	60-100 Stück	120-200 Stück	 100 °
<b>Royal Eierstich</b>	in Formen oder GN-Behältern	CNS 65 mm	4 Liter	8 Liter	 90 °
<b>Eiersouffles</b>	Milch aufkochen, danach Eier einmengen, mit Folie abdecken	CNS 65 mm	4 Liter	8 Liter	 90 °
<b>Rührei</b>	Eier einschlagen, Milch oder Sahne verquirlen, abdecken	CNS 65 mm	4 Liter	8 Liter	 100 °
<b>Quiche</b>	Boden vorgebacken	20 mm granit.	10 Stück	20 Stück	 165 °
<b>Salzkartoffeln</b>	quer geviertelt, salzen, gut durchmengen	CNS 90-140 mm geloht	8-14 kg	16-28 kg	 100 °
<b>Pellkartoffeln</b>	große Kartoffel können auch als "Idaho Potatoe" auf Rost gegart werden	CNS 90-140 mm geloht	6-12 kg	14-24 kg	 100 °
<b>Klöße/Knödel</b>	CNS-Behälter leicht einölen	CNS 20 mm	30 Stück	60 Stück	 100 °
<b>Bratkartoffeln</b>	auf Punkt gegart, auf lose Schüttung achten	40 mm granit.	2 kg	4 kg	 300 °
<b>Kartoffeln in Folie</b>	Kartoffeln in Folie einhüllen, auf Salzbett legen	CNS 20 mm	20 Stück	40 Stück	 200 °
<b>Kartoffelgratin</b>	auf gleichmäßige Schnittstärke achten,	40 mm granit.	30 Port.	60 Port.	 140 °
<b>Pommes Macaire</b>	TK-Ware	20 mm granit.	40 Stück	80 Stück	 250 °
<b>Vakuulgaren Kartoffeln</b>	geviertelt, tourniert	Rost	4-4,5 kg	8-9 kg	
<b>Reis</b>	Langkorn, Fond – Wasser – Brühe: Verhältnis 2:1, quellen verkürzt Garzeit	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	 100 °
<b>Wildreis</b>	Verhältnis 3:1, Verkürzung der Garzeit	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	 100 °
<b>Milchreis</b>	3 Teile Milch, 1 Teil Rundkornreis, Zimtstange, Zucker, Vanille	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	 99 °
<b>Teigwaren (Finishing®)</b>	Spaghetti, Spätzle, Bandnudeln usw.	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	 100 °
<b>Canneloni</b>	mit Sauce eben bedecken	CNS 65 mm	30 Port.	60 Port.	 200 °
<b>Lasagne</b>		CNS 65 mm	20 Port.	40 Port.	 160 °
<b>Nudelauflauf</b>	Eiermasse gut eingießen	CNS oder granit.	20 Port.	40 Port.	 180 °

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
 100 ° 7-15 Min.			300 Stück	600 Stück	500 Stück	1000 Stück	2000 Stück
 77 ° 50 Min.			12 Liter	24 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter
 85 ° 15-25 Min.			12 Liter	24 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter
 100 ° KT 75 °	 200 ° 5-8 Min.		12 Liter	24 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter
 150 ° 10 Min.	 175 ° 10 Min.		60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
 100 ° 40-55 Min.			24 kg	48 kg	42 kg	80-90 kg	160-180 kg
 100 ° 40-55 Min.			18 kg	36 kg	36 kg	60-72 kg	120-154 kg
 100 ° 30-40 Min.			90 Stück	180 Stück	150 Stück	300 Stück	450 Stück
 220 ° 30-40 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	30 kg
 180 ° 45-50 Min.			90 Stück	180 Stück	150 Stück	300 Stück	450 Stück
 125 ° KT 80 °	 150 ° 10 Min.		60 Port.	120 Port.	100 Port.	200 Port.	300 Port.
 200-220 ° 15-18 Min.			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück
 100 ° 30 Min.			20-25 kg	40-50kg	40-50 kg	90 kg	180 kg
 100 ° 35-45 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
 100 ° 45-55 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
 90-99 ° 50-60 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
 100 ° 10 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
 170 ° KT 80 °			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	450 Port.
 150 ° KT 80 °	 170-190 ° 10 Min.		60 Port.	120 Port.	100 Port.	200 Port.	300 Port.
 150-170 ° KT 80 °	 170-190 ° 5 Min.		60 Port.	120 Port.	100 Port.	200 Port.	300 Port.

# Backwaren, Brot, Brötchen, Dessert 1




















Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN		Vor- heizen
			1/1	2/1	
<b>Apfelstrudel</b> (Strudelteig)	Ei, Milch oder Zuckerwasser bestreichen	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	2 Stück	4 Stück	 200 °
<b>TK-Apfeltaschen</b>	evtl. mit Liason bestreichen, vorheizen	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	10 Stück	20 Stück	 200 °
<b>Biskuitboden</b> (Biskuitrouladen)		20 mm granit.	1 kg	2 kg	 200 °
<b>Biskuit-Böden Ring</b>	Ø 26 cm, jeder 2. Einschub	Brat- u. Backblech	2 Formen	4 Formen	 200 °
<b>Blätterteig, Pasteten, Fleurons</b>	exakt mit Ei bestreichen,	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	15-20 Stück	24-30 Stück	 180 °
<b>Blätterteig- Teilchen - frisch</b>	jeder 2. Einschub	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	je nach Größe	je nach Größe	 180 °
<b>Blätterteigbackwerk mit Füllung</b> (Käse etc.)	evtl. mit Ei bestreichen	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	12 Stück	24 Stück	 180 °
<b>Blechkuchen</b>	jeder 2. Einschub	20 mm oder 40 mm	30 Port.	60 Port.	 180 °
<b>Christstollen</b>	in Hauben gesetzt, gut ausgekleidet	Brat- u. Backblech	2 kg	4 kg	 180 °
<b>Croissants - frisch</b>	Gären "Vario-Dampf" 34 °C,	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	12 Stück	24 Stück	 180 °
<b>Kompotte</b>	Früchte gleichmäßig schneiden, nach dem Dämpfen nachziehen lassen	CNS 65 mm	30 Port.	60 Port.	 120 °
<b>Obst-Garnituren</b>	Äpfel, Birnen, etc. tournieren oder ausstechen	20 mm	30 Stück	60 Stück	 100 °
<b>Heiße Früchte</b>	TK-Ware, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, im Serviergeschirr	Rost	15 Stück	30 Stück	 90 °
<b>Obst-Konserven</b> (Gläser ohne Deckel)	Ø 10–12 cm, z. B. Birnen, Füllmenge 1 Liter	Rost oder 20 mm	10 Stück	20 Stück	 100 °
<b>Kabinettpudding</b>	Kastenformen auskleiden (Folie oder Backpapier)	Rost	4 Stück	8 Stück	 90 °
<b>Creme Caramel</b> (Gläser)	Dariolen, Kokotten, Timbales etc.	Rost oder 20 mm	40 Stück	80 Stück	 80 °

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
140-160 ° 40-60 Min.			6 Stück	12 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
150-170 ° 15-25 Min.			60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	300 Stück
140-160 ° 10-20 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
140-160 ° 15-40 Min.			6 Formen	12 Formen	10 Formen	20 Formen	40 Formen
150-170 ° 8-15 Min.	160-180 ° 5-20 Min.		45 Stück	90 Stück	75 Stück	150 Stück	300 Stück
150-170 ° 5-10 Min.	160-180 ° 2-10 Min.						
160-180 ° 8-15 Min.	160-180 ° 5-20 Min.		24 Stück	48 Stück	40 Stück	80 Stück	160 Stück
140-160 ° 30-50 Min.			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
140-160 ° 10-15 Min.	150-170 ° 20-30 Min.		6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
150-170 ° KT 85 °	160-180 ° 10 Min.		24 Stück	48 Stück	40 Stück	80 Stück	160 Stück
110 ° 20-25 Min.			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.
100 ° 6-8 Min.			180 Stück	360 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück
80-90 ° 4-6 Min.			90 Stück	180 Stück	150 Stück	300 Stück	600 Stück
100 ° 50-60 Min.			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
90 ° 45 Min.			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
77 ° 40-50 Min.			120 Stück	240 Stück	200 Stück	400 Stück	800 Stück

## Backwaren, Brot, Brötchen, Dessert 2

Produkt	Tipps	Zubehör	Menge pro GN		Vor- heizen
			1/1	2/1	
<b>Hefekuchen</b>	jeder 2. Einschub	20 mm granit. od. Brat- u. Backblech	2 kg	4 kg	 180 °
<b>Hefezöpfe</b> 500 g		20 mm granit. Backblech gelocht	2 Stück	4 Stück	 180 °
<b>Käsekuchen</b>	jeder 2. Einschub	Ø 16 cm Ring 60 mm granit.	40 Port.	80 Port.	 180 °
<b>Marmorkuchen</b>	Formen exakt austreichen, nach 10 Min. backen oben einschneiden	Rost od. Brat- u. Backblech	4 Kasten- Formen	8 Kasten- Formen	 180 °
<b>Mischbrot</b>		20 mm granit. Backblech gelocht	3 Stück	6 Stück	 180 °
<b>Mürbteig und Spritzgebäck</b>	auf gleichmäßige Stärke achten jeder 2. Einschub	20 mm granit. Brat- u. Backblech	24 Stück	48 Stück	 160 °
<b>Plundergebäck</b>	Backtemperatur je nach Füllung	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	10 Stück	20 Stück	 200 °
<b>Sandkuchen</b>	Formen auf Roste	Rost	4 Stück	8 Stück	 200 °
<b>Savarin</b>	Formen buttern und mehlen	Rost	10 Stück	20 Stück	 180 °
<b>Stollen</b> ca. 200 g	leichte Masse	Brat- u. Backblech	4 Formen	8 Formen	 180 °
<b>Streuselkuchen</b>	Streusel gleichmäßig verteilen	20 mm granit	40 Port.	80 Port.	 180 °
<b>Wiener-Boden</b>	Masse gleichmäßig verteilen Ø 26 cm Tortenring	20 mm granit. od. Brat- u. Backblech			 200 °
<b>Brötchen Semmel</b>	TK-Produkte	Backblech gelocht Brat- u. Backblech	15 Stück	30 Stück	 180 °
<b>Weißbrot</b> Kastenform (700 g)	jeder 2. Einschub	20 mm granit. Brat- u. Backblech	4 Stück	8 Stück	 180 °
Aufbacken Baguettes, Brötchen, Jour-Gebäck	TK-Rohlinge, ca. 45-50 g	Brat- u. Backblech Backblech gelocht	10-12 Stück	20-24 Stück	 180 °
<b>Toast</b>	gegebenenfalls leicht buttern	Rost Brat- u. Backblech	15-18 Stück	30-36 Stück	 250 °
<b>Vakuulgaren Früchte</b>	Wein, Likör etc. zugeben	Rost	4 kg	8 kg	 90 °
<b>Zimtschnecken</b>	Gären "Variodampf" 30 °C	20 mm granit. od. Brat- u. Backblech	12 Stück	24 Stück	 180 °
<b>Zwetschgendatschi</b>	Hefeteig ca. 5mm dick/Gären	20 mm granit. od. Brat- u. Backblech	30 Port.	60 Port.	 180 °

Bitte beachten Sie, daß es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. In Einzelfällen kann durch eine Reduzierung der Beschickungsmenge die Speisenqualität erhöht werden. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten und -temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell angepaßt werden.



Garablauf ca.			Maximale Beschickungsmengen pro Gerätetyp				
1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
140-160 ° 5-10 Min.	160-180 ° 15-30 Min.		6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
140-160 ° KT 85 °	160-180 ° 10-15 Min.		6 Stück	12 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
140-150 ° 10-15 Min.	140-160 ° 25-45 Min.		60 Port.	120 Port.	100 Port.	200 Port.	300 Port.
140-160 ° 35-55 Min.			12 Formen	24 Formen	20 Formen	40 Formen	80 Formen
160-180 ° 10 Min.	160-180 ° 30-50 Min.		9 Stück	18 Stück	15 Stück	30 Stück	60 Stück
140-160 ° 5-15 Min.			72 Stück	144 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück
160-180 ° KT 85 °	160-180 ° 5-10 Min.		60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	300 Stück
160-180 ° 40-60 Min.			12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
150-170 ° 8-12 Min.			30 Stück	60 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück
140-160 ° 10-15 Min.	150-170 ° 20-30 Min.		12 Formen	24 Formen	20 Formen	40 Formen	80 Formen
140-160 ° 5-10 Min.	160-180 ° 15-30 Min.		120 Port.	240 Port.	200 Port.	400 Port.	600 Port.
140-160 ° 10-20 Min.			6 Stück	12 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück
140 ° 5 Min.	160-170 ° 8-15 Min.		45 Stück	90 Stück	75 Stück	150 Stück	300 Stück
140 ° 5 Min.	170 ° 30-35 Min.		12 Stück	24 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück
140-160 ° 5 Min.	140-160 ° 5-10 Min.		60 Stück	120 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück
250 ° 3-5 Min.			108 Stück	216 Stück	180 Stück	360 Stück	720 Stück
80-99 ° 20-30 Min.			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
150-170 ° 5 Min.	150-170 ° 5-15 Min.		36 Stück	72 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück
140-160 ° 30-40 Min.			90 Port.	180 Port.	150 Port.	300 Port.	450 Port.



## Bevor Sie den Kundendienst anrufen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Wasser tropft aus Gerätetür.	Tür ist nicht richtig geschlossen. Türdichtung verschlissen oder beschädigt.	Bei korrekt geschlossener Tür muss bei Standgeräten der Türgriff nach unten zeigen. Türdichtung tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“). Pflegehinweise, für maximale Nutzungsdauer: - Türdichtung grundsätzlich nach Produktionsende mit einem feuchten Tuch reinigen. - Bei häufiger Produktion von Grillprodukten (starke Fettablagerungen) muss die Türdichtung auch zwischen den Zyklen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. - Wird das Gerät längere Zeit ohne Produkte betrieben, empfiehlt es sich die Garraum-Temperatur nicht über 180 °C einzustellen.
Während des Betriebes des Gerätes entstehen Geräusche im Garraum.	Luftleitbleche, Einhängestelle, usw. sind nicht richtig fixiert.	Luftleitblech und Einhängestelle korrekt im Garraum fixieren.
Garraumbelichtung ohne Funktion.	Halogenlampe defekt.	Lampe tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“).
Wassermangel „Blinkendes Wasserhahn-Symbol“.	Wasserhahn geschlossen. Wasserzulauffilter am Gerät verschmutzt.	Wasserhahn öffnen. Überprüfung und Reinigung des Filters, dazu: Wasserhahn schließen, Wasserzuführung am Gerät abschrauben, Filter am Wasserzulauf ausbauen und reinigen. Filter einsetzen Wasserzuführung anschließen und auf Dichtheit prüfen.
Wasser läuft unten aus dem Gerät.	Gerät ist nicht nivelliert. Ablauf verstopft.	Gerät mit Wasserwaage ausrichten (siehe Installationshandbuch). Ablauf (HT-Rohr) an der Geräterückseite abziehen und reinigen. Verstopfungen können entstehen, wenn häufig Produkte mit hohem Fettanteil gegart werden oder bei einer Verlegung des Ablaufrohres mit zu geringem Gefälle. Abhilfe: Ablaufrohr wie in der Installationsanleitung beschrieben verlegen.





## Bevor Sie den Kundendienst anrufen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten.	Externer Hauptschalter ausgeschaltet. Sicherung an der Hausverteilung hat ausgelöst. Umgebungstemperatur war nach dem Ausschalten des Gerätes längere Zeit unter 5 °C (41 °F).	Hauptschalter einschalten. Sicherungen in der Hausverteilung überprüfen. Garraum auf über 20 °C (68 °F) erwärmen. Das Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden (siehe Installationsanleitung).
Gasgerät zeigt „PLO“ an.	Spannungsversorgung ist nicht polaritätsrichtig angeschlossen.	Ist das Gasgerät an eine Steckdose angeschlossen, Stecker ziehen und um 180° drehen. Gerät von einem Elektriker richtig gepolt (ohne Stecker) fest anschließen lassen.
Gasgerät zeigt ständig Reset.	Gaszufuhr zum Gerät unterbrochen. Gasdruck zu gering.	Gashahn öffnen. Lüftungsdecke einschalten. Gasversorgung zum Gerät überprüfen lassen.
Blinkende Betriebsartentaste	Garraum zu heiß	Garraum mit Cool Down abkühlen (siehe Handbuch Kapitel „Allgemeine Bedienungshinweise“, „Cool Down“)



Folgende Inspektionsarbeiten können von technisch versierten Mitarbeitern durchgeführt werden. Verwenden Sie nur original Ersatzteile des Geräteherstellers.

## Reinigen des Luftfilters



Hebel zum Lösen der Rastnase nach links drücken, Filter nach links schieben und nach unten herausnehmen.

- Luftfilter mindestens 1 mal pro Monat in der Spülmaschine reinigen und nach dem Trocknen wieder einsetzen.
- Luftfilter mindestens 2 mal jährlich erneuern.
- Gerät nicht ohne Luftfilter betreiben.

## Auswechseln der Türdichtung



- Die Türdichtung ist in eine Führung am Garraum gesteckt.
- Alte Dichtung aus der Führung herausziehen
  - Führungsschiene reinigen
  - Neue Dichtung in die Führung stecken (Haltelippen mit Seifenwasser anfeuchten)
  - Rechteckiges Teil der Dichtung muß vollständig im Aufnahmerahmen stecken.

### Garraumdichtungen:

	Artikelnr.:
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

## Halogenlampe tauschen



Schalten Sie zuerst das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei!

- Geräteablauf im Garraum abdecken
- Rahmen mit Glas und Dichtung entfernen
- Halogen-Glühlampe ersetzen (Artikelnr.: 3024.0201), Glühlampe nicht mit Fingern berühren)
- Dichtungsrahmen ebenfalls ersetzen (Artikelnr.: 40.00.094)
- Rahmen mit Glas und Dichtungen festschrauben

# EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte

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



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

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:  
CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrniciemi EU:  
D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:  
DK RATIONAL erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:  
E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:  
EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:  
F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:  
FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:  
GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:  
GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.  
H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió kövelkező irányelveinek:  
HR RATIONAL izjavjuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:  
I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:  
LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:  
LV Firma RATIONAL paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:  
NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:  
P A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:  
PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:  
RO Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:  
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:  
S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:  
SER RATIONAL izjavjuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:  
SI RATIONAL izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:  
SK Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:  
TR RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

## Machinery Directive MD 2006/42/EC

Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC  
(EN 60335-1:2002+A11+A1+A12+Corr.+A2.2006; EN 60335-2-42:2003; EN 50366:2003+A12006)

## Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

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

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

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

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



Landsberg, 01.12.2009

i.V. Bruno Maas  
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann  
Product Architect Electric Appliances

# EG-Konformitätserklärung Gasgeräte

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62

D-86899 Landsberg/Germany

www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances

Types: CombiMaster CM61G, CM62G, CM101G, CM102G, CM201G, CM202G

SelfCooking Center SCC61G, SCC62G, SCC101G, SCC102G, SCC 201G, SCC 202G

- BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
- CZ Firma RATIONAL prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:
- D Konformitätserklärung. RATIONAL erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
- DK RATIONAL erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
- E RATIONAL declara que estos productos son conformes con las siguientes Directivas Europeas:
- EE RATIONAL kinnitab, et antud tooted vastavad järgmistele EU normidele:
- F RATIONAL déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
- FIN RATIONAL vakuuttaa, että nämä tuotteet täyttävät seuraavien EU direktiivien vaatimukset:
- GB RATIONAL declares that these products are in conformity with the following EU directives:
- GR RATIONAL δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
- H Mi, a RATIONAL kijelentjük, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió kövelkező irányelveinek:
- HR RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni sljedećim smjernicama EU:
- I RATIONAL dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
- LT RATIONAL patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
- LV Firma RATIONAL paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
- NL RATIONAL verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
- P A RATIONAL declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
- PL Firma RATIONAL oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
- RO Societatea RATIONAL declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
- RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
- S RATIONAL försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
- SER RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
- SI RATIONAL izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:
- SK Firma RATIONAL prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:
- TR RATIONAL bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels **2009/142/EC** (EN 203-1:2005 + A1:2008; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009)

Including Low Voltage Directive LVD 2006/95/EC (EN 60335-1:2002 + C1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2+C1:2006 + A12:2006 + A1/C11:2007 + A13:2008; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008; EN 60335-2-102:2006 + A1:2009; EN 62233:2008)

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC (EN 55014-1:2006; EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2:2008; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005)

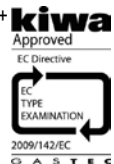
EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.

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

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

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

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



Landsberg, 30.07.2010

i.V. Bruno Maas  
Manager R & D

i.V. Rainer Ottinghaus  
Product Architect Gas Appliances

# ClubRATIONAL

---

## **Jetzt anmelden und Mitglied werden!**

Als Mitglied haben Sie Zugriff auf eine branchenweit einzigartige internetbasierte Plattform mit vielen Services und Vorteilen!

### **Ihre Club Vorteile auf einen Blick:**

#### **Aufrüstung zum Nulltarif**

Stets die neueste SelfCooking Center®-Software!

#### **Rezepturen – einfach auf Tastendruck**

Die besten Rezepte für Ihr SelfCooking Center®!

#### **Download-Bereich**

Dokumentationen für alle Geräteserien!

#### **Chef@Line auch per E-Mail**

Kompetente Hilfe von Koch zu Koch!

#### **Service@Info auch per E-Mail**

RATIONAL Service – Jederzeit für Sie da!

#### **Vierteljährlicher Newsletter**

Sie bleiben immer gut informiert!

#### **Antworten auf häufige Fragen**

Was Sie schon immer wissen wollten!

## **Die Club-Mitgliedschaft ist für Sie kostenlos!**

**Melden Sie sich noch heute an!**

**[www.club-rational.com](http://www.club-rational.com)**



---



**RATIONAL Großküchentechnik**  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech/Germany  
Tel.: +49 8191 327387  
E-Mail: info@rational-online.de  
www.rational-online.de

**RATIONAL Belgium nv**  
Zandvoortstraat 10 Bus 5  
2800 Mechelen/Belgium  
Tel: +32 15 285500  
E-mail: info@rational.be  
www.rational.be

**FRIMA RATIONAL France S.A.S.**  
4 Rue de la Charente - BP 52  
F-68271 WITTENHEIM Cedex  
Tel: +33 389 570 555  
E-mail: info@rational-france.fr  
www.rational-france.fr

**RATIONAL International AG HELLAS**  
19ο χημ.Θεσ/νικης-Περαίας Τ.Θ. 4317  
57019 Θεσσαλονίκη  
Τηλ: +30 23920 39410  
rationalgreece@rational-online.gr  
www.rational-online.gr

**RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.**  
Ctra. de Hospitalet, 147-149  
Cityparc / Edif. Paris D  
08940 Cornellà (Barcelona)/ SPAIN  
Tel: +34 93 4751750  
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  
E-mail: info@rationalitalia.it  
www.rational-italia.it

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

**RATIONAL Sp. z o.o.**  
ul. Trylogii 2/16  
01-982 Warszawa/POLAND  
Tel: +48 22 8649326  
E-mail: info@rational-polska.pl  
www.rational-polska.pl

**RATIONAL Scandinavia AB**  
Kabingatan 11  
212 39 Malmö/SWEDEN  
Tel: +46 40 680 85 00  
E-mail: info@rational-scandinavia.se  
www.rational-scandinavia.se

**RATIONAL Schweiz AG**  
Heinrich-Wild-Strasse 202  
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND  
Tel.: +41 71 727 9092  
E-Mail: info@rational-schweiz.ch  
www.rational-schweiz.ch

**RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.**  
Ronkova ulica 4  
2380 Slovenj Gradec / Slovenija  
Tel: +386 (0)2 8821900  
E-mail: info@slorational.si  
www.slorational.si

**RATIONAL UK**  
Unit 4 Titan Court, Laporte Way  
Portenway Business Park  
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF  
GREAT BRITAIN  
Tel: 00 44 (0) 1582 480388  
E-mail: rational@rational-uk.co.uk  
www.rational-uk.com

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**  
Innsbrucker Bundesstrasse 67  
5020 Salzburg/AUSTRIA  
Tel.: 0043 (0)662-832799  
E-Mail: office@rational-austria.at  
www.rational-austria.at

**РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ**  
117105 г. Москва,  
Варшавское шоссе, д. 25а, стр. 6  
Тел: +7 495 663 24 56  
Эл. почта: info@rational-russland.com  
www.rational-russia.ru

**RATIONAL International AG  
İstanbul İrtibat Bürosu**  
Acıbadem Cad., İbrahimpaşa  
Konutları, C1-C Blok, No.: 39,  
Kadıköy, 34718 İstanbul  
Tel./Faks: +90 (0) 216 339 98 18  
E-mail: info@rational-international.com  
www.rational-international.com

**RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD**  
156 Swann Drive  
Derrimut, VIC 3030  
Tel: +61 (0) 3 8369 4600  
E-mail: info@rationalaustralia.com.au  
www.rationalaustralia.com.au

**RATIONAL NZ Ltd**  
208-210 Neilson Street  
Onehunga, 1061  
Auckland, 1643  
Tel.: +64 (9) 633 0900  
E-Mail: sales@rationalnz.co.nz  
www.rationalnz.co.nz

**RATIONAL International Middle East**  
Montana Building, Floor 303  
Zaabeel Road, Dubai, UAE  
Phone: +971 4 337 5455  
eMail: info@rational-middleeast.com  
www.rational-middleeast.com

**RATIONAL Canada Inc.**  
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107  
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA  
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)  
E-mail: postmaster@rationalcanada.com  
www.rational-canada.com

**RATIONAL USA Inc.**  
895 American Lane  
Schaumburg, IL 60173  
Toll Free: 888-320-7274  
E-mail: info@rationalusa.com  
www.rational-usa.com

**RATIONAL International AG  
Office Mexico**  
Innoparc 01  
Heinrich-Wild-Strasse 202  
CH-9435 Heerbrugg  
Switzerland  
Tel. en México: +52 (55) 5292-7538  
eMail info@rational-mexico.com.mx  
www.rational-mexico.com.mx

**RATIONAL BRASIL**  
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi  
São Paulo, SP  
CEP: 04531-080  
Tel.: +55 (11) 3071-0018  
Internet: www.rational-online.com.br  
E-mail: info@rational-online.com.br

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号館フイング  
Tel: (03) 3812-6222  
メールアドレス: info@rational-japan.com  
ホームページ: www.rational-japan.com

**RATIONAL 上海**  
上海市肇嘉浜路798号  
坤阳国际商务广场201B室  
邮政编码200030 中国  
电话: +86 21 64737473  
电邮: shanghai.office@rational-china.com  
www.rational-china.cn

**RATIONAL Korea**  
라치오빌 코리아(주)  
서울 강남구 삼성동 57-1 삼에빌딩  
대한민국  
전화: +82-2-545-4599  
E-mail: info@rationalkorea.co.kr  
www.rationalkorea.co.kr

**RATIONAL India**  
Unit No 24, German Center  
12th Floor, Building 9B  
DLF Cyber City, Phase III  
Gurgaon, 122002  
Haryana, India  
Phone +91 124 463 58 65  
info@rational-online.in  
www.rational-online.in

**RATIONAL International AG**  
Heinrich-Wild-Straße 202  
CH-9435 Heerbrugg  
Tel: +41 71 727 9090  
Fax: +41 71 727 9080  
E-mail: info@rational-international.com  
www.rational-international.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

