



# Original Betriebsanleitung CombiMaster® Plus





### Das All-Inclusive-Paket, das seinen Namen verdient.

Wir möchten, dass Sie von Anfang an den größten Nutzen aus Ihrer Investition ziehen. Ein Produktleben lang und ohne zusätzliche Kosten.

### GRATIS! - Einweisung vor Ort

Wir zeigen Ihrem Küchenteam in Ihrer eigenen Küche, wie unsere Geräte funktionieren und für Ihre ganz speziellen Anforderungen am besten genutzt werden.

### GRATIS! - ClubRATIONAL



Die Internetplattform für Profi-Köche. Ob Rezepte, Videos zum Umgang mit unseren Geräten, Expertentipps oder neue Software mit erheblichen Leistungsvorteilen – hier finden Sie viele spannende Informationen und Anregungen für Ihre Küche.

Einfach anmelden unter [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com)



### GRATIS! - ChefLine®

Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Sie erreichen die ChefLine® unter  
**Deutschland +49(0) 8191 327 300**  
**Österreich 0043 (0)662 832799**  
**Schweiz +41 71 7279092**

### RATIONAL SERVICE-PARTNER



Unsere Geräte sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die RATIONAL SERVICE-PARTNER schnelle Hilfe. Garantierte Ersatzteilversorgung und Wochenendnotdienst inklusive:  
**Deutschland +49(0) 8191 327 333**  
**Österreich +43(0) 662 8327990**  
**Schweiz +41(0) 71 7279092**

## 2 Jahres Garantie



Wir gewähren 24 Monate Garantie, gerechnet ab dem Datum der Ersteinstallation. Voraussetzung dafür ist, dass Sie Ihr Gerät vollständig und richtig bei uns anmelden. Dies kann bequem online unter [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty) oder mit der beiliegenden Postkarte erfolgen. Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entkalkung.

Einfach anmelden unter [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty)



# CombiMaster – das Kraftpaket

---

Sehr geehrter Anwender,  
mit der Entscheidung für einen CombiMaster® Plus haben Sie eine gute Wahl getroffen!  
Der neue CombiMaster® Plus steht für ausgereifte Technik, hervorragende  
Verarbeitungsqualität und überzeugt mit Funktionen, die jederzeit herausragende  
Speisenqualität ermöglichen: krosse Krusten, saftige Braten, intensive Aromen und  
Farben. Die Drehknebelbedienung ist einfach, übersichtlich und robust. Sie werden mit  
dem CombiMaster® Plus für viele Jahre einen zuverlässigen Partner in Ihrer Küche haben.  
Wir gewähren 24 Monate Garantie, gerechnet ab dem Datum der Erstinbetriebnahme.  
Voraussetzung dafür ist, dass Sie Ihr Gerät vollständig und richtig bei uns anmelden. Dies  
kann bequem online unter [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty) oder mit der beiliegenden  
Postkarte erfolgen. Ausgenommen von der Garantie sind Glasschäden, Glühbirnen und  
Dichtungsmaterial sowie Schäden durch unsachgemäße Installation, Gebrauch, Wartung,  
Reparatur und Entkalkung.  
Gutes Gelingen wünscht

**Ihre**  
**RATIONAL AG**

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

**Händler:**

**Installateur:**

Installiert am:

**Geräte-Nummer:**



# Inhaltsverzeichnis

<b>Piktogrammerklärung</b>	7
<b>Erstmalige Inbetriebnahme</b>	8
<b>Sicherheitshinweise</b>	10
Haftung	14
<b>Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur</b>	15
<b>Funktionsteile</b>	18
<b>Hinweise zum Gebrauch Ihres Gerätes</b>	19
Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler	22
Arbeiten mit der Handbrause	24
<b>Bedienungselemente</b>	25
Allgemeine Hinweise	27
ClimaPlus ®	29
<b>Übersicht Betriebsmodi</b>	31
Betriebsart Dampf	33
Betriebsart Heißluft	37
Betriebsart Kombination	41
Betriebsart Finishing ®	45
<b>Cool Down</b>	49
<b>Programm-Modus</b>	50
Programm erstellen	50
Programm starten	53
Programm prüfen	55
Programm löschen	56
<b>Download Programme</b>	57
<b>Upload Programme</b>	58
<b>HACCP</b>	60
<b>Software Update</b>	62



# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Einstellungen Celsius/Fahrenheit</b>	63
<b>Einstellungen Uhrzeit/Datum</b>	64
<b>Reinigung</b>	66
<b>Entkalkung Dampfgenerator</b>	70
<b>Entleerung Dampfgenerator</b>	76
<b>Haustechnik</b>	77
Service des Luftfilters	77
Auswechseln der Türdichtung	78
Halogenlampe tauschen	78
<b>Service-Meldungen</b>	79
<b>Bevor Sie den Service anrufen</b>	81
<b>EG-Konformitätserklärung Elektrogeräte</b>	83
<b>EG-Konformitätserklärung Gasgeräte</b>	84

---



## **Gefahr!**

Unmittelbar drohende Gefahr, die schwerste Verletzungen oder Tod zur Folge hat, wenn sie nicht vermieden wird.



## **Warnung!**

Möglicherweise drohende Gefahr, die gegebenenfalls schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben kann, wenn sie nicht vermieden wird.



## **Vorsicht!**

Möglicherweise drohende Gefahr, die gegebenenfalls leichte oder geringfügige Verletzungen zur Folge haben kann, wenn sie nicht vermieden wird.



## **Ätzende Stoffe**



## **Brandgefahr!**



## **Verbrennungsgefahr!**



## **Achtung:**

Nichtbeachtung kann Materialschäden zur Folge haben.



Tipps und Tricks für den täglichen Gebrauch.



Vor Inbetriebnahme, Handbuch aufmerksam lesen.



## Erstmalige Inbetriebnahme

Bei der erstmaligen Inbetriebnahme Ihres neuen Gerätes werden Sie aufgefordert einen einmaligen automatischen Selbsttest zu starten. Dieser Selbsttest dauert ca. 45 Minuten und dient zur Anpassung des Gerätes an die spezifischen Umgebungsbedingungen. Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Zur Durchführung des Selbsttest müssen alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät entnommen, die Einhängeleitern und das Luftleitblech auf korrekten Sitz geprüft werden.
- Das Gerät muss gemäß den Installationshinweisen angeschlossen werden.
- Legen Sie für Gerätegröße 6x1/1, 10x1/1, 6x2/1 und 10x2/1 GN einen flachen GN-Behälter mit der Öffnung nach unten in die Mitte der Einhängeleitern.
- Legen Sie für die Gerätegröße 20x1/1 bzw. 20x2/1 GN zwei GN-Behälter in den Hordengestellwagen. Jeweils einen flachen Behälter mit der Öffnung nach unten mittig vor das obere und untere Lüfterrad.



### Brandgefahr!

Verpackungsmaterial, Starterkit sowie Roste und Behälter entfernen.



Die Garraumtür darf während des Selbsttests nicht geöffnet werden. Das Öffnen der Garraumtür führt zum Abbruch des Selbsttests. Starten Sie den Selbsttest erneut durch Ausschalten des Gerätes. Kühlen Sie ein heißes Gerät vorher ab. Bei Abbruch werden Sie am nächsten Tag erneut aufgefordert den Selbsttest zu starten.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Öffnen Sie die Garraumtür und entfernen Sie Verpackungsmaterial, Starterkit, Roste und Behälter.
2		Schieben Sie ein leeres GN-Blech mit der Öffnung nach unten in den Einschub vor jedem Lüfterrad. Für weitere Details lesen Sie bitte auch die Installationanleitung.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
3		Schließen Sie die Garraumtür zum Starten des Selbsttestes.
4		Der nachfolgende Test erfolgt automatisch. Das Display signalisiert "Selbst" - "Test".
5		Der Selbsttest ist nach ca. 45 Minuten abgeschlossen.



Für Gasgeräte ist nach Beendigung des Selbsttestes zwingend eine Abgasmessung durchzuführen!



## 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 mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissens benutzt werden. Es sei denn, dieser Personenkreis wird durch von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.

Die Bedienung darf nur mit 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.

Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einem qualifizierten Fachpersonal ersetzt werden, um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.



### **Warnung!**

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

- *Verriegeln Sie das Luftleitblech oben und unten vorschriftsmäßig – Verletzungsgefahr durch rotierendes Lüfterrad!*
- *Versichern Sie sich, dass die Einhängegestelle 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 Reiniger-Tabs im Garraum vorhanden sind. Eventuelle Rückstände von Tabs entfernen und mit der Handbrause gründlich ausspülen – Verätzungsgefahr!*



## Sicherheitshinweise

---



### **Warnung!**

*Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden. 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 - Brand- und Verpuffungsgefahr! 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!**

#### **Räuchern von Lebensmitteln im Gerät**

*Das Räuchern von Lebensmitteln im Gerät darf nur unter Verwendung des original RATIONAL Räucherzubehörs, dem VarioSmoker, durchgeführt werden.*



## Sicherheitshinweise

---



### **Warnung!**

#### **Nur Gasgeräte**

- Ist Ihr Gerät unter einer Abzugshaube installiert, muss diese während des Gerätebetriebes eingeschaltet sein – Verbrennungsgase!
- Wird Ihr Gerät an einen Schornstein angeschlossen, muss diese 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 umgehend 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 Feuerwehreinsatzstelle)!



## Sicherheitshinweise und Haftung

---



### Warnung!

#### **Sicherheitshinweise während des Gebrauchs**

- Wenn Behälter mit Flüssigkeit befüllt werden oder sich während des Kochens mit verflüssigendem Kochgut füllen, dürfen nur Einschubebenen benutzt werden, bei denen der Bediener leicht 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 und Gesichtsschutzmaske tragen. Beachten Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel „Reinigung / Efficient CareControl“.
- Lagern Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes – Brandgefahr!
- Aktivieren Sie die Feststellbremsen von fahrbaren Geräten und Hordengestellwagen, wenn diese nicht bewegt werden. Die 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!



## Sicherheitshinweise und Haftung

---

### Haftung

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



## Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur

---

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

Dauerbetrieb mit hohen Garraumtemperaturen ( $\geq 260^{\circ}\text{C}$ ) bzw. die Verwendung hoher Bräunungsstufen (Braun 4/5) und einer Produktion mit überwiegend fett- und gelatinehaltigen Lebensmitteln kann zu einem schnelleren Verschleiß der Türdichtung führen.

Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung mit einem nicht-scheuernden Spülmittel verlängert die Lebensdauer.



### Warnung!

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

- Sollten sich abgelagertes Fett und/oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden, schalten Sie das Gerät sofort aus und halten Sie die Garraumtür geschlossen, um den Brand zu ersticken! Sind weitere Löschmaßnahmen nötig, schalten Sie das Gerät bauseitig stromlos und verwenden Sie einen Feuerlöscher (kein Wasser zum Löschen eines Fettbrandes verwenden!).
- 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.
- Das Gerät darf nicht mit Hochdruckreiniger (high pressure cleaner), Dampfstrahler (steam cleaner) oder einem direkten Wasserstrahl gereinigt werden. Schutzklasse IPx5 beachten.
- Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, weil die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt werden und das Gerät sich eventuell verfärben könnte.
- Verwenden Sie zur Säuberung der Außenverkleidung nur haushaltsübliche milde Reinigungsmittel wie z.B. Spülmittel auf einem feuchten, weichen Tuch. Es dürfen keine ätzenden oder reizenden Stoffe verwendet werden.
- Verwenden Sie nur Reinigungsmittel des Geräteherstellers. Reinigungsmittel anderer Hersteller können zu Beschädigungen des Gerätes führen. Schäden an einem Gerät, die durch andere als die vom Gerätehersteller empfohlenen Reinigungs- und Pflegemittel verursacht worden sind, sind von der Garantie ausgenommen.
- Keine Scheuermittel oder kratzende Reinigungsmittel verwenden.



## **Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur**

---



### **Warnung!**

*Wartung des Zuluftfilter. Das Gerät erkennt selbstständig einen verschmutzten Luftfilter. Sie erhalten eine Servicemeldung und Aufforderung zur Reinigung oder Wechsel des Luftfilters, wenn der Luftfilter verschmutzt ist. Das Gerät darf nicht ohne Luftfilter betrieben werden. Für den Wechsel des Luftfilters beachten Sie folgende Vorgaben:*

#### **Gerätegröße 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und die 10 x 2/1 GN**

*Luftfilter Artikelnummer: 40.03.461*

*Dieser Luftfilter kann durch den Anwender entnommen und gereinigt werden. Bei Wechsel muss der Luftfilter sorgfältig in der richtigen Position verrastet werden. Für den Wechsel des Luftfilters befolgen Sie bitte die Anleitung im Kapitel „Haustechnik“.*

#### **Gerätegröße 20 x 1/1 GN und die 20 x 2/1 GN**

*Dieser Luftfilter kann nur von einem autorisierten Servicepartner gewechselt werden.*

**Achtung!** *Der Strahlwasserschutz des Gerätes ist nur mit vollständig montiertem Filter und Abdeckung gewährleistet.*



## Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur

---

### Inspektion, Wartung und Reparatur



#### **Gefahr - Hochspannung!**

- *Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.*
- *Bei Reinigungs- (ausgenommen CleanJet® +care-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 entfernt, so muss gewährleistet sein, dass die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung korrekt getrennt sind. Wird das Gerät wieder zurück auf Originalposition gebracht, muss die Bewegungssicherung, Energie-, Wasser- und Abwasserleitung vorschriftsmäßig angeschlossen werden.*
- *Ihr Gerät sollte für einen technisch einwandfreien Zustand mindestens einmal im Jahr von einem autorisierten Service-Partner gewartet werden.*

- ① **Geräte-Nummer**  
(nur bei geöffneter Tür sichtbar)
- ② **Strömungssicherung** (optional)  
(nur Gasgeräte)
- ③ **Garraumbeleuchtung**
- ④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe**
- ⑤ **Türgriff**  
Tischgeräte: Einhandbedienung mit Zuschlagfunktion  
Standgeräte: Einhandbedienung
- ⑥ **Entriegelung zum Öffnen der Doppelglasscheibe** (innen)
- ⑦ **Integrierte und selbstleerende Türtropfwanne** (innen)
- ⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem Anschluss an den Abfluss**
- ⑨ **Gerätefüße** (höhenverstellbar)
- ⑩ **Typenschild**  
(enthält wichtige Daten wie Leistungsaufnahme, Gasart, Spannung, Phasenanzahl und Frequenz sowie Gerätetyp, Geräte-Nummer und Optionsnummer)
- ⑪ **Bedienblende**
- ⑫ **Abdeckung des Elektroinstallationsraumes**
- ⑬ **Handbrause** (optional)  
(mit Rückholautomatik)
- ⑭ **Einfahrhilfe** (Standgeräte)
- ⑮ **Luftfilter Tischgerät** (Zuluft Installationsraum)
- ⑯ **Luftfilter Standgerät** (Zuluft Installationsraum, Geräterückseite)



CombiMaster Plus 61  
auf Thermoschrank



CombiMaster Plus 201

- Vermeiden Sie Hitzequellen (z.B. Grillplatten, Friteusen, etc.) in der Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Räumen, die eine Raumtemperatur > 5 °C haben. Bei Umgebungstemperaturen niedriger als + 5 °C müssen Sie das Gerät vor Inbetriebnahme auf eine Temperatur größer + 5 °C erwärmen.
- Sobald Sie die Garraumtür öffnen, schaltet sich die Heizung und das Lüfterrad automatisch ab. Die integrierte Lüfterradbremse wird aktiv und das Lüfterrad läuft kurz nach.
- Bei Grill- und Bratanwendungen (z.B. Hähnchen) sollte immer ein Auffangbehälter für Fett unter dem Gargut 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) einen Spalt 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.
- Dieses Gerät darf nicht in den Müll und auch nicht in die Altgerätecontainer bei den kommunalen Sammelstellen abgegeben werden. Gerne sind wir bei der Entsorgung des Gerätes behilflich. Sie erreichen unseren technischen Kundendienst unter der Nummer: 08191 327333

### Max. Beschickungsmengen je Gerätegröße

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



Die Überschreitung der maximalen Beladungsmengen kann zu Schäden am Gerät führen. Beachten Sie zusätzlich die Angaben zu den maximalen Beladungsmengen für Lebensmittel im "Manuellen Kochbuch".

### Tischgeräte mit Einhängegestellen

**(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 Einhängegestell in der Mitte leicht an. Nehmen Sie es dann zuerst aus der vorderen, unteren Arretierung und danach aus der oberen Arretierung.
- Schwenken Sie das Einhängegestell zur Mitte des Garraumes.
- Lösen Sie das Einhängegestell aus der Fixierung, indem Sie es nach oben anheben. Das Zurücksetzen erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



### Arbeiten mit Hordengestellwagen, Tellerhorden-Gestellwagen und Transportwagen bei Tischgeräten (Option)

- Entnehmen Sie das Einhängegerüst wie oben 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 Tellerhorden-Gestellwagen bis zum Anschlag in das Gerät und überprüfen Sie die Funktion der Arretierung im Gerät.
- Zum Entnehmen des Hordengestellwagens oder Tellerhorden-Gestellwagens 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 dem Kerntemperaturfühler



*Vorsicht!*

*Der Kerntemperaturfühler kann heiß sein - Verbrennungsgefahr!*

Platzieren Sie den Kerntemperaturfühler immer an der dicksten Stelle des Produktes. Achten Sie darauf, dass ein großer Teil der Fühlernadel im Produkt ist. Stechen Sie hierzu den Kerntemperaturfühler schräg in das Produkt. Bei Backwaren, die während des Backens stark aufgehen, platzieren Sie den Kerntemperaturfühler senkrecht in die Mitte des Produktes.



An der dicksten Stelle



Diagonal positionieren



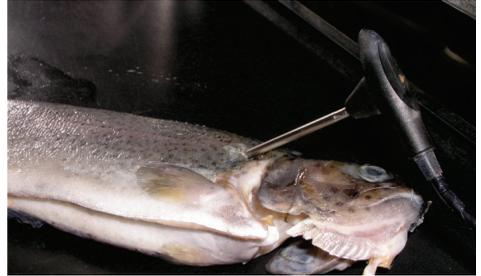
In mehrere Fleischstücke stechen



Diagonal positionieren



In das Brustfleisch



An der dicksten Stelle des Fisches



- Positionieren Sie den Kerntemperaturfühler immer vorschriftsgemäß 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 der Handbrause

- Wenn Sie die Handbrause verwenden, ziehen Sie den Schlauch bitte mindestens 20 cm aus der Parkposition heraus.
- Sie können 2 Dosierstufen durch Drücken des Betätigungsknopfes wählen.
- 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!



- 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! - Es besteht die Gefahr der Beschädigung des Garraumes, Luftleitbleches oder einer platzenden Garraum-Scheibe!



- 
Ausschalten
  
- 
Dampf (30 °C bis 130 °C)
  
- 
Heißluft (30 °C bis 300 °C)
  
- 
Kombination aus Dampf und Heißluft (30 °C bis 300 °C)
  
- 
Finishing (30 °C bis 300 °C)
  
- 
Cool Down
  
- 
Programmieren/  
Programmstarttaste
  
- 
Einstellung der Feuchtigkeit
  
- 
Einstellung der Garraumtemperatur
  
- 
Wahlschalter für Garraumtemperatur
  
- 
Luftgeschwindigkeit



Einstellung der Garzeit  
(0 bis 23 h 59 min)



Einstellung der Kerntemperatur  
(0 °C bis 99 °C)



Anzeige Garzeit/Kerntemperatur



Wahlschalter für Garzeit/  
Kerntemperatur

## Bedienung:



Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.



Wählen Sie die gewünschte Garraumtemperatur.



Wählen Sie die gewünschte Garzeit/Kerntemperatur. Die Garzeit kann von 0 bis 2 h in Minuten-, von 2 bis 3 h in 5 Minuten-, von 3 bis 6 h in 15 Minuten und von 6 bis 24 h in 30 Minuten-Intervallen eingestellt werden.



Wählen Sie das gewünschte Garraumklima mit den Pfeil-Tasten.



Wählen Sie die gewünschte Luftgeschwindigkeit.



Drehen Sie den Wahlschalter bis zum Anschlag nach rechts.

## Hinweise:



Betriebsart-Anzeige blinkt wenn Garraum zu heiß (Abkühlung Garraum siehe Kapitel "Cool Down").



Taste leuchtet wenn Heizung aktiv.



Garende wird durch einen Summertone signalisiert.

## Störmeldungen:



Wassermangel - Wasserhahn öffnen. Anzeige erlischt nach Befüllung.



„Störung Gasbrenner“. Drücken Sie die Taste „Garzeit“ – neuer Zündvorgang. Leuchtet Anzeige wiederholt, Service verständigen!

ClimaPlus® misst und regelt die Feuchtigkeit im Garraum. Sie können für jedes Lebensmittel das produktspezifische Idealklima im Klimafenster einstellen.



**Dampf:**

ClimaPlus® ist werkseitig auf 100 % Feuchtigkeit eingestellt.



**Heißluft:**

Durch ClimaPlus® können Sie die Produkt-Feuchtigkeit im Garraum begrenzen. Rote Balken und die dazugehörige Prozentzahl zeigen den maximal zulässigen Feuchtigkeitsgehalt im Garraum an. Je mehr Rot im Display sichtbar wird, um so trockener ist die Garraumatmosfera, bzw. um so geringer ist der Feuchtigkeitsgehalt.



**Dampf + Heißluft:**

Sie können die Mischung aus Dampf und Heißluft einstellen. Je mehr blaue Balken im Klimafenster sichtbar sind, um so feuchter ist die Garraumatmosfera, bzw. um so höher ist der Feuchtigkeitsgehalt.



Pfeil leuchtet nach oben – dem Garraum wird Feuchtigkeit zugeführt.



Pfeil leuchtet nach unten – dem Garraum wird Feuchtigkeit entzogen.



Drücken Sie die Garzeit- oder Kerntemperatur-Taste zur Anzeige der aktuellen Feuchtigkeit im Garraum.

Für einen möglichst ressourcenschonenden Dauerbetrieb empfehlen wir die Verwendung der Standard-Garraumfeuchte, z.B. für Heißluft 100%.

## Übersicht Betriebsmodi



### Betriebsart "Dampf" (30 °C bis 130 °C)

Der Hochleistungs-Frischdampfgenerator mit neuer Dampfregelung erzeugt stets hygienischen Frischdampf. Sie garen ohne Zugabe von Wasser und ohne Ankochzeiten. Die konstante Garraumtemperatur sowie die höchstmögliche Dampfsättigung gewährleisten einen gleichmäßigen und sehr schonenden Garverlauf. Appetitliche Farbe, Bissfestigkeit sowie der Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen insbesondere bei Gemüse sind garantiert. Die Betriebsart eignet sich ideal zum Dünsten, Blanchieren, Dämpfen, Pochieren, Garziehen, Simmern, Brühen und Quellen.



### Betriebsart "Heißluft" (30 °C bis 300 °C)

Die mit hoher Geschwindigkeit umgewälzte Heißluft umströmt das Gargut von allen Seiten. Das Fleischeiweiß wird sofort gebunden, so bleibt es innen wunderbar saftig. Dauerhafte Heißluft bis zu 300 °C ist nicht nur ein technisches Detail, sondern bietet auch bei Vollbeschickung die notwendigen Leistungsreserven. Nur so gelingen saftig gebräuntes Kurzgebratenes, Tiefkühl-Convenience oder lockere Backwaren.



### Betriebsart "Kombination aus Dampf + Heißluft" (30 °C bis 300 °C)

In der Kombination addieren sich alle Vorteile des heißen Dampfes, wie kurze Garzeit, geringer Bratverlust, hohe Saftigkeit mit den Vorzügen der Heißluft, die für intensive Aromabildung, appetitliche Farbe und krosse Kruste verantwortlich ist. Ganz ohne Drehen und Wenden und bei erheblich verkürzter Garzeit vermeiden Sie dabei bis zu 50 % der üblichen Bratverluste.



### Betriebsart "Finishing" (30 °C bis 300 °C)

Finishing steht für die konsequente Entkoppelung von Produktion und Ausgabe. Von der Beilage bis zum fertigen Menü: mit dem optimalen Klima bringen Sie innerhalb kürzester Zeit die vorgegarten und gekühlten Speisen auf Verzehrer temperatur, egal ob auf Platten, Tellern oder in Behältern. Sie gewinnen Flexibilität und Ihre Gäste an Genuss, denn langes Warmhalten und damit einhergehender Qualitätsverlust ist Vergangenheit.



### "Cool Down"

Mit der Cool Down-Funktion können Sie einen aufgeheizten Garraum schnell und schonend abkühlen, z.B. für Niedertemperaturgaren oder manuelle Reinigung.



### "Programmieren/Programmstart"

Mit der Programmier-Funktion erstellen und speichern Sie manuelle Programme. Für immer wiederkehrende Garprozesse stehen Ihnen 50 Programmplätze mit bis zu 6 Garschritten zur Verfügung. So sichern Sie immer gleichbleibende Qualität - auch beim Einsatz von Hilfskräften.



## Betriebsart Dampf

In der Betriebsart „Dampf“ erzeugt der Dampfgenerator hygienischen Frischdampf. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 130 °C** einstellen.

**Garungsarten:** Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Garziehen, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Konservieren

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart "Dampf".
2		Zum Vorheizen den Wahlschalter bis zum Anschlag nach links drehen. "PreEH" wird im Display angezeigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal und "LoAd" im Display signalisiert.
3		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Standardwert ist Siedetemperatur.
4		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
5		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, z.B. 1 h und 6 min. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
4		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.
5		Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur aus.



## Betriebsart Dampf

---



- Sie werden nach dem Vorheizen und Beladen durch ein akustisches Signal und die 00:00 Anzeige im Display darauf hingewiesen, dass Sie noch die gewünschte Garzeit oder Kerntemperatur einstellen müssen.
- Folgt nach Erreichen der Vorheiztemperatur keine weitere Aktion wird der Heizbetrieb nach 10 Minuten abgeschaltet.
- Eingestellte Zeiten oder Temperaturen werden nach 10 Sekunden fixiert. Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.
- Bei der Ist-Abfrage der Garraumfeuchte wird in der Betriebsart Dampf nur 0 % oder 100 % angezeigt. 100 % Garraumfeuchte wird erst angezeigt, wenn genügend Dampf produziert wurde.
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.



# Betriebsart Dampf

---

## 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, Speck und Schinken blanchieren, Fischeinlagen pochieren, Suppen, Saucen, Fonds, Fumets etc. (Halbkonzerve) pasteurisieren.

### Vorspeisen

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

### Suppeneinlagen

Leberknödel, Spinatklöße, Maultaschen, Ravioli, Gemüseroyale, Farcen, Knödel, Klöße, Eierstich/Royale.

### Hauptgerichte

gekochtes Rindfleisch, Kasseler, Eisbein, Zunge, Suppenhuhn, Truthahnkeulen, Sulzenfleisch, Fisch, Fisch (Lachs, Seezunge etc.), Kasseler, Geflügel, Vakuumgerichte (Hühnerbrust, Tafelspitz, Kalbszunge), Truthahnfilet, Hühnerbrüstchen, Rinderfilet, Würste Vitello.

### Beilagen

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

### Desserts

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



## Betriebsart Dampf



Überprüfen und überlegen Sie täglich, welche Komponenten Sie in der Betriebsart „**Dämpfen**“ **gemeinsam garen können**, um so einen hohen Auslastungsgrad des Gerätes 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 „Dampf“ geben und anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

### **Garraumtemperatur-Richtwerte**

Suppeneinlagen: 75 bis 90 °C

Fisch, Schalen- und Krustentiere: 65 bis 90 °C

Fleisch- und Wurstwaren: 72 bis 75 °C

Helles Fleisch: 75 bis 85 °C

Dunkles Fleisch: 80 bis 90 °C

Geflügel: 80 °C

Desserts: 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 Konservierungs-Behälter 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!



## Betriebsart Heißluft

In der Betriebsart „Heißluft“ erhitzen leistungsstarke Heizkörper die trockene Luft. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen. Bei Bedarf können Sie die Garraumfeuchtigkeit begrenzen.

**Garungsarten:** Backen, Braten, Grillen, Frittieren, Gratinieren, Glacieren.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart "Heißluft".
2		Zum Vorheizen den Wahlschalter bis zum Anschlag nach links drehen. "PreEH" wird im Display angezeigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal und "LoAd" im Display signalisiert.
3		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4		Wählen Sie die gewünschte Garramfeuchte oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung.
5		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
6		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, z.B. 35 Minuten. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
5		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.
6		Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur aus.



## Betriebsart Heißluft

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
---------	------------	--------------



- Sie werden nach dem Vorheizen und Beladen durch ein akustisches Signal und die 00:00 Anzeige im Display darauf hingewiesen, dass Sie noch die gewünschte Garzeit oder Kerntemperatur einstellen müssen.
- Folgt nach Erreichen der Vorheiztemperatur keine weitere Aktion wird der Heizbetrieb nach 10 Minuten abgeschaltet.
- Eingestellte Zeiten oder Temperaturen werden nach 10 Sekunden fixiert. Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.



## 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.



### 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.

### Paniertes Bratgut

möglich mit jeder Art von Panade. Zur intensiven Bräunung bräunungsunterstützende Fette oder eine Paprika-Öl-Mischung verwenden.

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 granitemailiert. 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 Heizungs-kontrolleuchte erlischt). Nach Beschickung gewünschte Temperatur einstellen.

**Zubehör:** z.B. Roste oder Behälter (20 mm) zum Überbacken von Toast, Steaks und Suppen.

### Backen

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

**Backtemperatur:** ca. 20 bis 25 °C niedriger als im herkömmlichen Backofen.

**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 granitemailierte GN-Behälter verwenden.



## Betriebsart Kombination

Die beiden Garmedien „Dampf“ und „Heißluft“ werden miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein feucht-heißes Garraumklima für eine besonders intensive Garung. Sie können die Garraumtemperatur von **30 °C bis 300 °C** einstellen. Bei Bedarf können Sie das Garraumklima einstellen.

**Garungsarten:** Braten, Backen, Finishing.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart "Kombination".
2		Zum Vorheizen den Wahlschalter bis zum Anschlag nach links drehen. "PreEH" wird im Display angezeigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal und "LoAd" im Display signalisiert.
3		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4		Wählen Sie die gewünschte Garramfeuchte oderarbeiten Sie mit der Voreinstellung.
5		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
6		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
5		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.
6		Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur aus.



## Betriebsart Kombination

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
---------	------------	--------------



- Sie werden nach dem Vorheizen und Beladen durch ein akustisches Signal und die 00:00 Anzeige im Display darauf hingewiesen, dass Sie noch die gewünschte Garzeit oder Kerntemperatur einstellen müssen.
- Folgt nach Erreichen der Vorheiztemperatur keine weitere Aktion wird der Heizbetrieb nach 10 Minuten abgeschaltet.
- Eingestellte Zeiten oder Temperaturen werden nach 10 Sekunden fixiert. Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.



# Betriebsart Kombination

---

## Gargutbeispiele

### Mise en place

Knochen rösten.

### Vorspeisen

Quiche Lorraine, Gemüseauflauf, Flans, Moussaka, Lasagne, Canneloni, Paella, Nudelaufauf.

### 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, etc), Kartoffelaufauf.

### Desserts

Hefeteig.

### Verschiedenes

Brot, Brötchen, Brezel (Tiefkühl-Teiglinge, Rohlinge).



## Betriebsart Kombination

---



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- und Bratblechen zubereiten.



## Betriebsart Finishing®

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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart "Finishing®".
2		Zum Vorheizen den Wahlschalter bis zum Anschlag nach links drehen. "PreEH" wird im Display angezeigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal und "LoAd" im Display signalisiert.
3		Wir empfehlen eine Garraumtemperatur von 140 °C. Die Garraumtemperatur kann aber je nach Produktbeschaffenheit variabel verändert werden.
4		Wählen Sie die gewünschte Garramfeuchte oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung.
5		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
6		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. In der Regel beträgt die Finishingdauer für auf Teller angerichtete Speisen ca. 8 Minuten. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
5		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.



## Betriebsart Finishing®

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
6		Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur aus.



- Sie werden nach dem Vorheizen und Beladen durch ein akustisches Signal und die 00:00 Anzeige im Display darauf hingewiesen, dass Sie noch die gewünschte Garzeit oder Kerntemperatur einstellen müssen.
- Folgt nach Erreichen der Vorheiztemperatur keine weitere Aktion wird der Heizbetrieb nach 10 Minuten abgeschaltet.
- Eingestellte Zeiten oder Temperaturen werden nach 10 Sekunden fixiert. Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.
- Die Finishingdauer ist je nach Produkt, Produkttemperatur, Anzahl Teller, Füllhöhe oder Verzehrttemperatur unterschiedlich.
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.



## Gargutbeispiele

### Vorspeisen

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

### Hauptgerichte

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

### Beilagen

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

### Desserts

Strudel, heiße Früchte.



## **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 Stundendurchsatz.
- 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.



## Cool Down

Sie haben Ihr Gerät zuvor bei hohen Garraumtemperaturen betrieben und möchten anschließend bei niedriger Garraumtemperatur weiterarbeiten. Mit "Cool Down" kühlen Sie den Garraum schnell und schonend ab.



**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!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Garraumtür schließen.
2		Wählen Sie Cool Down
3		Öffnen Sie die Garraumtür

## Programm-Modus

Mit der Programmier-Funktion erstellen und speichern Sie manuelle Programme. Für immer wiederkehrende Garprozesse stehen Ihnen 2x50 Programmplätze mit bis zu 6 Garschritten zur Verfügung. So sichern Sie immer gleichbleibende Qualität - auch beim Einsatz von Hilfskräften.

### Programm erstellen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
2		Durch die Anwahl einer der beiden Einstelltasten für das Garraumklima kann zwischen den Programmplätzen 1 – 50 und 51 – 100 gewechselt werden.
3		Wählen Sie einen freien Programmplatz aus, z.B. P4.
4		Eine blinkendes Display bestätigt einen freien Programmplatz.
5		Drücken Sie die Taste.
6		Im Display erscheint „S1“ für Schritt 1 und die "Prog/Start"-Taste blinkt.
7		Wählen Sie eine Betriebsart, z.B. „Dampf“.
8		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung.

## Programm-Modus

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
9		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
10		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
11		Drücken Sie die Taste.
12		Wählen Sie eine weitere Betriebsart z.B. „Heißluft“ und zur Bestätigung erscheint „S2“ im Display.
13		Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
14		Wählen Sie die gewünschte Garraumfeuchte oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung.
15		Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
16		Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
17		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur".

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
18		Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur.
19		Drücken Sie die Taste.
20		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein zum Speichern des Programmes.



- Aktivieren Sie die „Prog/Start“-Taste zur Programmierung erneut, wenn diese erloschen ist.
- Wenn Sie die gleiche Betriebsart im nächsten Programmschritt beibehalten möchten, wählen Sie kurzzeitig eine andere Betriebsart, um mit dem nächsten Programmschritt beginnen zu können.
- Beginnen Sie ein Programm mit Vorheizen (Wahlschalter Garzeit bis zum Anschlag nach links drehen).
- Wenn Sie die maximale Schrittzahl belegt haben erscheint „----“ im Display. Beenden Sie mit „Prog/Start“.
- Eingestellte Zeiten oder Temperaturen werden nach 10 Sekunden fixiert. Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.

## Programm starten

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Stellen Sie mit dem Wahlschalter „Prog/Start“ ein.
2		Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
3		Starten Sie mit Drücken der „Prog/Start“.

---



- Sie erkennen einen leeren Programmplatz an einem blinkenden Display.
- Im „Garzeit/Kerntemperatur“-Display wird während des Betriebes die restliche Garzeit angezeigt. Enthält das Programm einen Schritt mit Kerntemperatur wird die Restzeit erst mit Ablauf dieses Schrittes angezeigt.
- Ein Wechsel zwischen Kerntemperatur zu Garzeit und umgekehrt ist nicht möglich.
- Stoppen Sie das Programm durch Öffnen der Garraumtür. Wählen Sie das Programm ab durch Anwahl einer anderen Betriebsart oder durch Gerät ausschalten.
- Bitte drehen Sie für eine nachträgliche Änderung der Einstellungen den Wahlschalter zuerst auf Null-Stellung (12Uhr) und justieren Sie danach wieder die gewünschte Zeit oder Temperatur.



Drücken Sie die Taste im laufenden Betrieb und ändern sie die Garzeit des aktuellen Schrittes. Der neue Wert wird nicht gespeichert!



Drücken Sie die Taste im laufenden Betrieb und ändern sie die Kerntemperatur des aktuellen Schrittes. Der neue Wert wird nicht gespeichert!

## Programm prüfen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Stellen Sie mit dem Wahlschalter „Prog/Start“ ein.
2		Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
3		Drücken Sie die „Prog/Start“ zur Anzeige des ersten Programmschrittes. Drücken Sie die Taste erneut um den nächsten Schritt aufzurufen. Die Garraumtüre sollte geöffnet sein.



- Sie erkennen einen leeren Programmplatz an einem blinkenden Display.
- Im „Garzeit/Kerntemperatur“-Display wird die restliche Garzeit des Programmes angezeigt. Enthält das Programm einen Schritt mit Kerntemperatur wird die Restzeit erst mit Ablauf dieses Schrittes angezeigt.
- Nach Aufruf des letzten Programmschrittes mit der „Prog/Start“-Taste starten Sie wieder von vorne.

## Programm löschen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
2		Wählen Sie ein Programm, z.B. P4.
4		Halten Sie die „Prog/Start“-Taste für 5 Sekunden gedrückt.
5		Ein blinkender Programmplatz bestätigt die Löschung.



Das Löschen oder Ändern einzelner Programmschritte ist nicht möglich.

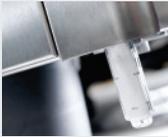


## Download Programme

Speichern Sie mit der Download-Funktion Ihre individuellen Programme auf einen USB-Stick.



Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
3		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4		erscheint im Display.
5		Drücken Sie die Taste zum Speichern der Programme auf dem USB-Stick.
6		Mit Abschluss des Vorganges erscheint "End" im Display. Entfernen Sie den USB-Stick.

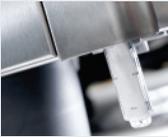


## Upload Programme

Übertragen Sie mit der Upload-Funktion Ihre individuellen Programme auf das Gerät.



Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
3		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4		erscheint im Display.
5		Drücken Sie die Taste zum Übertragen der Programme auf das Gerät.
6		Mit Abschluss des Vorganges erscheint "End" im Display. Entfernen Sie den USB-Stick.



## Upload Programme

---



Mit der Upload-Funktion werden alle Programmplätze auf dem Gerät neu beschrieben. Sichern Sie die vorhandenen Programme auf einem USB-Stick, bevor Sie Programme von einem anderen Gerät übertragen.

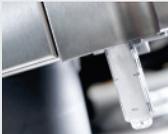


# HACCP

Die Daten werden für einen Zeitraum von 10 Tagen gespeichert und können über die USB-Geräteschnittstelle bei Bedarf ausgegeben werden. Für das permanente Speichern der HACCP-Daten auf einem USB-Stick folgen Sie bitte den Anweisungen.



Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
3		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4		erscheint im Display.
5		Drücken Sie die Taste zum Übertragen der HACCP-Daten auf den USB-Stick.
6		Mit Abschluss des Vorganges erscheint "End" im Display. Entfernen Sie den USB-Stick.



Folgende Daten werden protokolliert:

- Chargen-Nr.
- Uhrzeit
- Garprogrammname
- Garraumtemperatur
- Kerntemperatur
- Tür auf/ Tür zu
- Betriebsartenwechsel
- Anschluss Energieoptimierungsanlage
- 1/2 Energie

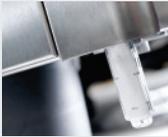


## Software Update

Sie haben die Möglichkeit, mit dem USB-Stick ein Software Update durchzuführen.

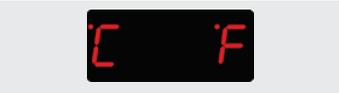


Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen und entfernt werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2		Halten Sie beide "ClimaPlus"-Tasten und die "Prog/Start"-Taste gleichzeitig gedrückt.
3		Schalten Sie das Gerät ein. Wenn der Update-Vorgang abgeschlossen ist, wird blinkend die aktuelle Software-Version angezeigt.

## Einstellungen Celsius/Fahrenheit

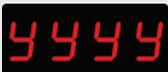
Die Temperaturen Ihres Gerätes können in Celsius oder Fahrenheit angezeigt werden. Zum Wechsel der Anzeige gehen Sie wie folgt vor.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		"Prog/Start" anwählen
2		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
3		erscheint im Display.
4		Drücken Sie die Taste.
5		Im Garzeit/Kerntemperatur-Display erscheint „°C“ für Celsius.
6		Drehen Sie den Wahlschalter.
7		Die Anzeige wechselt von Celsius auf Fahrenheit.
8		Drücken Sie die Taste, die Einstellung ist gespeichert.

## Einstellungen Uhrzeit/Datum

Für eine korrekte Auswertung der HACCP-Daten können Sie die Uhrzeit und das Datum Ihres Gerätes einstellen. Zur Einstellung gehen Sie wie folgt vor.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		"Prog/Start" anwählen
2		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
3		erscheint im Display.
4		Drücken Sie die Taste.
5		Im oberen Display erscheint "24 12" für den Uhrzeitformat-Modus. Im unteren, Garzeit/ Kerntemperatur-Display erscheint „24“ für das aktuelle Zeitformat.
6		Drehen Sie den unteren Wahlschalter wenn Sie das Uhrzeitformat von 24 auf 12 Stunden pm/ am wechseln möchten.
7		Drücken Sie die Taste zur Speicherung der Einstellung.
8		Anzeige im oberen Display für die Stundenangabe. Im unteren Display erscheint die aktuelle Stunde.
9		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung der Stunde und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
10		Anzeige im oberen Display für die Minutenangabe. Im unteren Display erscheint die aktuelle Minute.
11		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung der Minuten und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.
12		Anzeige im oberen Display für die Tagesangabe. Im unteren Display erscheint der aktuelle Tag.
13		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung des Tages und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.
14		Anzeige im oberen Display für die Monatsangabe. Im unteren Display erscheint der aktuelle Monat.
15		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung des Monats und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.
16		Anzeige im oberen Display für die Jahresangabe. Im unteren Display erscheint das aktuelle Jahr.
17		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung des Jahres, Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste und Verlassen Sie den Programm-Modus.

**Achtung!**

- Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung Ihres Gerätes unerlässlich – Brandgefahr!
- Beachten Sie, dass Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Dampf-Betrieb täglich gereinigt werden muss.
- 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.

Um eine Reinigung durchzuführen, muss die Garraumtemperatur unter 60 °C liegen (siehe Kapitel Cool Down).

Dabei kann zwischen CLE (für eine starke Verschmutzung) und CLES (für eine leichte Verschmutzung) gewählt werden.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Gerät ausschalten.
2		Einhängegestell und Luftleitblech zur Mitte schwenken.
3		<b>Warnung!</b> Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr! Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske, Handdruck-Sprühpistole des Geräteherstellers.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
4		Raum hinter dem Luftleitblech, Garraum, Garraumdichtung und Türinnenseite mit Reiniger einsprühen. Luftleitblech und Einhängegestell zurücksetzen und verriegeln, Garraumtür schließen.
5		<b>Warnung!</b> Garraumtür nicht während des Reinigungsvorganges öffnen – Austritt von Reinigungskemie sowie heißer Wrasen möglich – Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!
6		„Prog/Start“ anwählen.
7		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts auf das gewünschte Reinigungsprogramm "CLES" oder "CLE".
8		Je nach gewähltem Reinigungsprogramm "CLES" oder "CLE" erscheint im Display.
9		Drücken Sie die Taste.
10		Das Reinigungsprogramm wird gestartet. Dauer CLES: 20 Min. Dauer CLE: 40 Min.
11		<b>Warnung!</b> Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr! Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
12		Nach Ablauf der Reinigungszeit werden Sie aufgefordert, die Türe zu öffnen.
13		Nach Ablauf des Reinigungsprogrammes Gerät auch <b>hinter dem Luftleitblech ausspülen</b> . Garraum und Garraumdichtung mit feuchtem Tuch abwischen, bei Bedarf Innenscheibe aufklappen und ebenfalls abwischen.
14		Garraumtüre schließen. Zum Trocknen des Garraumes wird nach dem Schließen der Garraumtüre automatisch die Betriebsart „Heißluft“ für 10 Minuten (CLE) bzw. 5 Minuten (CLES), eingeschaltet.
15		Nach Beendigung der Reinigung erscheint im Display „End“.
16		Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie das Reinigungsprogramm.



Nach einem Stromausfall während der Reinigung erscheint folgende Warnung. In diesem Zustand kann das Reinigungsprogramm nur noch abgebrochen werden. Dies geschieht durch Betätigen der Prog/Start Taste. Anschließend muss das Gerät manuell ausgespült werden!



*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.*

Abbruch der Reinigung durch Ausschalten des Gerätes.

*Warnung!*

*Aggressive chemische Flüssigkeit - Verätzungsgefahr!*

*Benutzen Sie unbedingt:*

*Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.*

*Öffnen Sie die Garraumtür immer sehr langsam (heiße Wrasen) - Verbrennungsgefahr!*

*Anschließendes das Gerät gründlich **auch hinter dem Luftleitblech ausspülen!** Entfernen Sie alle chemischen Reste bevor Sie weiterkochen!*



- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung 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 „Dampf“ für 10 Minuten einweichen lassen.
- Eine evtl. Schwergängigkeit des Pumpkolbens (Handdruck-Sprühpistole) kann mit ein paar Tropfen Speiseöl behoben werden.

## Entkalkung Dampfgenerator

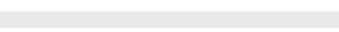
Ihr Gerät ist mit der patentierten SelfClean-Automatik ausgestattet. Durch die SelfClean-Automatik wird eine deutliche Verlängerung der Zeitspanne zwischen den einzelnen Entkalkungsintervallen erreicht. Trotzdem muss der Dampfgenerator Ihres Gerätes abhängig von der Wasserhärte und der Nutzung regelmäßig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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		„Prog/Start“ anwählen.
2		Schließen Sie die Garraumtür.
3		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4		erscheint im Display.
5		Drücken Sie die Taste. Der Entkalkungsvorgang wird gestartet.
		Liegt die Garraumtemperatur beim Start des Entkalkungsvorgangs über 40 °C, wird automatisch „Cool Down“ gestartet – (siehe Kapitel „Cool Down“).
6		Dampfgenerator wird entleert. Nach Beendigung des Abpumpvorgangs erscheint "CALC".

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
7		Sie werden aufgefordert die Entkalkerflüssigkeit einzufüllen.
8		Öffnen Sie die Garraumtür.
9		Einhängegestell links und Luftleitblech entnehmen.
10		Schlauch in Dampfeintrittsöffnung bis zur angezeigten Markierung führen.  <b>Hinweis:</b> Die Zuordnung der Markierung zur Gerätegröße ist in den Hinweisen der Entkalkerpumpe beschrieben.
		<b>Warnung!</b> <i>Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr!</i> <i>Benutzen Sie unbedingt:</i> <i>Schutzkleidung, Sicherheitsbrille,</i> <i>Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske,</i> <i>Entkalkerpumpe des Geräteherstellers.</i>
11		Einhängegestell einsetzen und Schlauch mit Drahhaken fixieren.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
		<p><b>Warnung!</b>  <i>Aggressive chemische Flüssigkeit –                      Verätzungsgefahr!</i>                      Es können Restmengen Entkalkerflüssigkeit in den Schläuchen vorhanden sein.                      Entkalkierzubehör gründlich mit Wasser spülen.                      Tragen Sie: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.</p>
12		<p>Kanister mit Entkalkungsflüssigkeit in den Garraum stellen und Schlauch in den Kanister führen.</p> <p><b>Hinweis:</b>                      Entkalkerflüssigkeit reagiert mit Kalk und kann zum Überschäumen führen.</p> <p>Entkalkermenge mit der Entkalkerpumpe des Geräteherstellers sehr langsam einfüllen.</p>

## Entkalkermengen für Elektrogeräte

**6 x 1/1 GN**  
3,5 Liter

**10 x 1/1 GN**  
6 Liter

**20 x 1/1 GN**  
9 Liter

**6 x 2/1 GN**  
6 Liter

**10 x 2/1 GN**  
8,5 Liter

**20 x 2/1 GN**  
11,5 Liter

## Entkalkermengen für Gasgeräte

**6 x 1/1 GN**  
4 Liter

**10 x 1/1 GN**  
7 Liter

**20 x 1/1 GN**  
8 Liter

**6 x 2/1 GN**  
6,5 Liter

**10 x 2/1 GN**  
9 Liter

**20 x 2/1 GN**  
11 Liter

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
15		<p>Entnehmen Sie das Entkalkungszubehör aus dem Garraum (Handpumpe und Kanister).</p> <p>Entkalkerflüssigkeit im Garraum und Entkalkierzubehör gründlich mit Wasser spülen!</p> <p>Luftleitblech und Einhängegestell links einsetzen und verriegeln</p>
16		erscheint im Display.
17		Schließen Sie die Garraumtür. Die Dauer der Entkalkungsphase wird angezeigt.
18		Dampfgenerator wird automatisch mehrmals gespült, anschließend schaltet das Gerät automatisch auf Dämpfen.
19		Nach Beendigung der Entkalkungsphase erscheint im Display „End“.
20		Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie den Entkalkungsvorgang. Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden.



Sie benötigen:

Elektrische Entkalkerpumpe – Artikelnr.: 60.70.409

Entkalker, 10 Liter Kanister – Artikelnr.: 6006.0110

## Abbruch Entkalkungsvorgang

Sie können bei Bedarf den Entkalkungsvorgang unterbrechen.

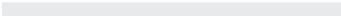
### Vor dem Einfüllen der Entkalkerflüssigkeit

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Die Kerntemperatur-Taste 10 Sekunden gedrückt halten.
2		Im Garzeit/Kerntemperatur-Display erscheint „End“. Ihr Geräte kann wieder zum Garen verwendet werden.

### Nach dem Einfüllen der Entkalkerflüssigkeit

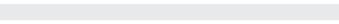
Das Abbruchprogramm läuft ca. 20 Minuten.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Gerät ausschalten und 4 Sekunden warten
2		Gerät einschalten

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
3		Der Entkalkungsvorgang wird abgebrochen, wenn die Kerntemperaturtaste innerhalb von 30 Sekunden gedrückt wird. Wird die Kerntemperaturtaste nicht innerhalb 30 Sekunden gedrückt, läuft der Entkalkungsvorgang unverändert ab.
4		Der Dampfgenerator wird automatisch geleert und gründlich gespült.
5		Im Garzeit/Kerntemperatur-Display erscheint „End“. Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden.

## Entleerung Dampfgenerator

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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schließen Sie den Wasserhahn und öffnen Sie die Türe
2		Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Start" ein.
3		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4		Im Display erscheint „ESG“.
5		Drücken Sie die Taste. Der Dampfgenerator wird entleert.

## Service des Luftfilters

### **Tischgeräte Typ 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und 10 x 2/1 GN:**

Lösen Sie den Luftfilter durch Drücken des Rahmens an den beiden aufgerauten Stellen. Kippen Sie den Filter nach unten weg und ziehen Sie diesen komplett vom Gerät ab.

Reinigen Sie den Luftfilter in der Spülmaschine (kein CleanJet® !) und lassen diesen anschließend trocknen. Ist der Luftfilter nach der Reinigung immer noch völlig verklebt und verschmutzt, muss er ausgetauscht werden.

Setzen Sie den Luftfilter zuerst mit den hinteren Haken in die Löcher auf der Geräteunterseite ein und verrasten diesen anschließend durch Andrücken von unten nach oben (umgekehrt zur Entnahme des Filters).

Luftfilter Nr.: 40.03.461

### **Standgeräte Typ 20 x 1/1 GN und 20 x 2/1 GN:**

Für den Wechsel der Luftfilter an den Standgeräten 20 x 1/1 GN und 20 x 2/1 GN verständigen Sie bitte Ihren Rational Service Partner!



## 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.



### Garraumdichtung:

6 x 1/1 GN	Nr: 20.00.394
6 x 2/1 GN	Nr: 20.00.395
10 x 1/1 GN	Nr: 20.00.396
10 x 2/1 GN	Nr: 20.00.397
20 x 1/1 GN	Nr: 20.00.398
20 x 2/1 GN	Nr: 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 (Nr.: 3024.0201, Glühlampe nicht mit Fingern berühren).
- Dichtungsrahmen ebenfalls ersetzen (Nr.: 40.00.094).
- Rahmen mit Glas und Dichtungen festschrauben.



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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		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
E10	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Gerät kann zum Garen verwendet werden. - Kundendienst verständigen!
E16	Mit Auftreten des Fehlers.	Kundendienst verständigen!
E17	Mit Auftreten des Fehlers.	Kundendienst verständigen!
E18	Mit Auftreten des Fehlers.	Kundendienst verständigen!
E20	Anzeige für 30 Sek. nach dem Einschalten oder beim Wechsel der Betriebsart.	Garbetrieb nur eingeschränkt möglich. - Kundendienst verständigen!
E23	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten - Kundendienst verständigen!
E24	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten - Kundendienst verständigen!
E28	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kundendienst verständigen!
E29	Wird kontinuierlich angezeigt	Bitte Luftfilter unter der Bedienblende überprüfen und erneuern. Überprüfen Sie, ob eine externe Hitzequelle auf das Gerät

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
		einwirkt. Bleibt die Servicemeldung bestehen - den Kundendienst verständigen!
E30	Wird kontinuierlich angezeigt	Feuchteregelung ohne Funktion! Gerät kann eingeschränkt zum Garen verwendet werden. - Kundendienst verständigen!
E31	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kerntemperaturfühler defekt! Gerät kann zum Garen ohne Kerntemperaturfühler verwendet werden. - Kundendienst verständigen!
E32	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! - Kundendienst verständigen
E33	Wird nach 4-maligem Reset kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! - Kundendienst verständigen
E34	Wird kontinuierlich angezeigt	Kundendienst verständigen!
E35	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Bitte Ultravent®-Kondensationshaube anschließen.
E36	Mit Auftreten des Fehlers.	Garbetrieb nur eingeschränkt möglich. - Kundendienst verständigen!
E37	Mit Auftreten des Fehlers.	Garbetrieb nur eingeschränkt möglich. - Kundendienst verständigen!
E38	Mit Auftreten des Fehlers.	Wahlschalter für Betriebsart defekt. - Kundendienst verständigen!
E39	Mit Auftreten des Fehlers.	Wahlschalter für Garraumtemperatur defekt. - Kundendienst verständigen!
E40	Mit Auftreten des Fehlers.	Wahlschalter für Garzeit/Kerntemperatur defekt. - Kundendienst verständigen!

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Wasser tropft aus Gerätetür.	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Bei korrekt geschlossener Tür muss bei Standgeräten der Türgriff nach unten zeigen.
	Türdichtung verschlissen oder beschädigt.	Türdichtung tauschen (siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“). Pfleheinweise, für maximale Nutzungsdauer: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Türdichtung grundsätzlich nach Produktionsende mit einem feuchten Tuch reinigen.</li> <li>- Bei häufiger Produktion von Grillprodukten (starke Fettablagerungen) muss die Türdichtung auch zwischen den Zyklen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.</li> <li>- Wird das Gerät längere Zeit ohne Produkte betrieben, empfiehlt es sich die Garraum-Temperatur nicht über 180 °C einzustellen.</li> </ul>
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 Im Display erscheint „OPEn H2O“.	Wasserhahn geschlossen	Wasserhahn öffnen
	Wasserzulauffilter am Gerät verschmutzt.	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	Gerät mit Wasserwaage ausrichten (siehe Installationshandbuch).

## Bevor Sie den Service anrufen

	Ablauf verstopft	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.
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten	Externer Hauptschalter ausgeschaltet	Hauptschalter einschalten
	Sicherung an der Hausverteilung hat ausgelöst	Sicherungen in der Hausverteilung überprüfen
	Umgebungstemperatur war nach dem Ausschalten des Gerätes längere Zeit unter 5 °C (41 °F)	Garraum auf über 20 °C (68 °F) erwärmen. Das Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden (siehe Installationsanleitung).
Gerät zeigt „CHnG FILT“	Der Luftfilter ist verschmutzt.	Bitte wechseln Sie den Luftfilter. Siehe Handbuch Kapitel „Haustechnik“. Drücken Sie den „Garzeit“-Taste zum Quittieren der Meldung.
Gasgerät zeigt „CHnG PoL“ 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 "rES".	Gaszufuhr zum Gerät unterbrochen	Gashahn öffnen Lüftungsdecke einschalten
	Gasdruck zu gering	Gasversorgung zum Gerät überprüfen lassen
Blinkende Betriebsarten-Anzeige	Garraum zu heiß	Garraum mit Cool Down abkühlen (siehe Handbuch Kapitel „Cool Down“)

Rational AG  
Iglinger Straße 62  
D-86899 Landsberg  
Germany  
[www.rational-ag.com](http://www.rational-ag.com)



... denn der Unterschied liegt im Detail!

Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances  
Types: CombiMaster Plus CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102, CMP 201, CMP 202  
SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102, SCC WE 201, SCC WE 202.  
Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

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, N 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 köveletkéző 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 estos productos están en conformidad con as seguintes directivas EU:  
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:  
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:  
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:  
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:  
SER Rational izjavljuje da su ovi proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:  
SI Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu z naslednjimi smernicami EU:  
SK Firma Rational prehlasuje, že výrobky sú v súlade s nasledovnými smernicami EU:  
TR Rational bu ürünlerin Avrupa Birliği' nin aşağıdaki Direktiflerine uygunluğunu onaylar:

#### Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1):2012-10; EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42):2012-12; EN 60335-2-42:2003+Corr.:2007+A1+A11:2012
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366):2008-11; EN 62233:2008
- DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1):2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010



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

- DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05; EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- DIN EN 61000-3-11 (VDE 0838 Teil 11): 2001-04; EN 61000-3-11: 2000
- DIN EN 61000-3-12 (VDE 0838-12): 2005-09; EN 61000-3-12: 2005
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-06; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- Anforderungen der Kategorie IV / Requirements of category IV



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

#### Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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 TZW.

Landsberg, 12.06.2014

i.V. Dr. Jürgen Steinberger  
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann  
Product Architect Electric Appliances

Rational AG  
Iglinger Straße 62  
D-86899 Landsberg  
Germany  
[www.rational-ag.com](http://www.rational-ag.com)



... denn der Unterschied liegt im Detail!

Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances  
Types: CombiMaster Plus CMP 61G, CMP 62G, CMP 101G, CMP 102G, CMP 201G, CMP 202G  
SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61G, SCC WE 62G, SCC WE 101G,  
SCC WE 102G, SCC WE 201G, SCC WE 202G.  
Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

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, N 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
- EN60335-1:2012
- EN60335-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012
- EN60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN62233:2008  
Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC
- EN 55014-1:2000 + A1:2003 + A3:2006; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
- 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 2011/65/EU

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 TZW.

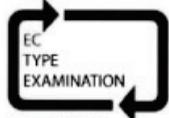
Landsberg, 09.10.2014

ppa. Dr. Jürgen Steinberger  
Manager R & D

i.V. Rainer Otminghaus  
Product Architect Gas Appliances

**kiwa**  
Approved

EC Directive



2009/142/EC

G A S T E C



...





...



...

---

## Europe

**RATIONAL Großküchentechnik GmbH**  
TEL. +49 (0)8191.327387  
E-MAIL [info@rational-online.de](mailto:info@rational-online.de)

**RATIONAL France S.A.S.**  
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82  
E-MAIL [info@rational-france.fr](mailto:info@rational-france.fr)

**RATIONAL Italia S.r.l.**  
TEL. +39 041 5951909  
E-MAIL [info@rational-online.it](mailto:info@rational-online.it)

**RATIONAL Schweiz AG**  
TEL. +41 71 727 9092  
E-MAIL [info@rational-online.ch](mailto:info@rational-online.ch)

**RATIONAL UK**  
TEL. 00 44 (0) 1582 480388  
E-MAIL [info@rational-online.co.uk](mailto:info@rational-online.co.uk)

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**  
TEL. +43 (0)662.832799  
E-MAIL [info@rational-online.at](mailto:info@rational-online.at)

**RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.**  
TEL. +34 93 4751750  
E-MAIL [info@rational-online.es](mailto:info@rational-online.es)

**RATIONAL Scandinavia AB**  
TEL. +46 (0)40-680 85 00  
E-MAIL [info@rational-online.se](mailto:info@rational-online.se)

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ  
Тел. +7 495 640 63 38  
Эл. почта: [info@rational-online.ru](mailto:info@rational-online.ru)

**RATIONAL Endüstriyel Mutfak Ekipmanlari Tic. Ltd. Sti.**  
TEL. +90 212 603 6767  
E-MAIL [info@rational-online.com.tr](mailto:info@rational-online.com.tr)

**RATIONAL Belgium nv**  
TEL. +32 15 285500  
E-MAIL [info@rational.be](mailto:info@rational.be)

**RATIONAL Nederland**  
TEL. +31 546 546000  
E-MAIL [info@rational.nl](mailto:info@rational.nl)

**RATIONAL Sp. z o.o.**  
TEL. +48 22 8649326  
E-MAIL [info@rational-online.pl](mailto:info@rational-online.pl)

**RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.**  
TEL. +386 (0)2 8821900  
E-MAIL [info@slorational.si](mailto:info@slorational.si)

**RATIONAL Norge AS**  
TEL. +47 22 70 10 00  
E-MAIL [post@rational.no](mailto:post@rational.no)

## America

**RATIONAL Canada Inc.**  
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)  
E-MAIL [info@rational-online.ca](mailto:info@rational-online.ca)

**RATIONAL BRASIL**  
PHONE +55 (11) 3372-3000  
E-MAIL [info@rational-online.com.br](mailto:info@rational-online.com.br)

**RATIONAL USA Inc.**  
TOLL FREE 888-320-7274  
E-MAIL [info@rational-online.us](mailto:info@rational-online.us)

**RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD**  
PHONE +61 (0) 3 8369 4600  
E-MAIL [info@rationalaustralia.com.au](mailto:info@rationalaustralia.com.au)

**RATIONAL South America**  
PHONE +54 11 46211422  
E-MAIL [info@rational-online.com.ar](mailto:info@rational-online.com.ar)

**RATIONAL Mexico**  
PHONE +52 (55) 5292-7538  
E-MAIL [info@rational-online.mx](mailto:info@rational-online.mx)

**RATIONAL Colombia – America Central**  
PHONE +57 (1) 743 38 37  
E-MAIL [info@rational-online.co](mailto:info@rational-online.co)

## Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン  
PHONE (03) 6316 -1188  
メールアドレス [info@rational-online.jp](mailto:info@rational-online.jp)

**RATIONAL International India Private Limited**  
PHONE +91 124 463 58 65  
E-MAIL [info@rational-online.in](mailto:info@rational-online.in)

**RATIONAL 上海**  
电话 +86 21 64737473  
电邮 [office.shanghai@rational-china.com](mailto:office.shanghai@rational-china.com)

**RATIONAL International Middle East**  
PHONE +971 4 338 6615  
E-MAIL [info@rational-online.ae](mailto:info@rational-online.ae)

**RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD**  
PHONE +61 (0) 3 8369 4600  
E-MAIL [info@rationalaustralia.com.au](mailto:info@rationalaustralia.com.au)

**RATIONAL Korea**  
전화 +82-31-756-7700  
E-MAIL [info@rationalkorea.co.kr](mailto:info@rationalkorea.co.kr)

**RATIONAL NZ Ltd**  
PHONE +64 (9) 633 0900  
E-MAIL [sales@rationalnz.co.nz](mailto:sales@rationalnz.co.nz)

**RATIONAL Cooking Systems Pte Ltd**  
PHONE +65 68095850  
E-MAIL [info@rational-online.sg](mailto:info@rational-online.sg)

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



**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](mailto:info@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](mailto:info@rational-ag.com)