



Handbuch
Leistungsbeispiele
Installationshinweise

Combi-Dämpfer CM
Elektro und Gas

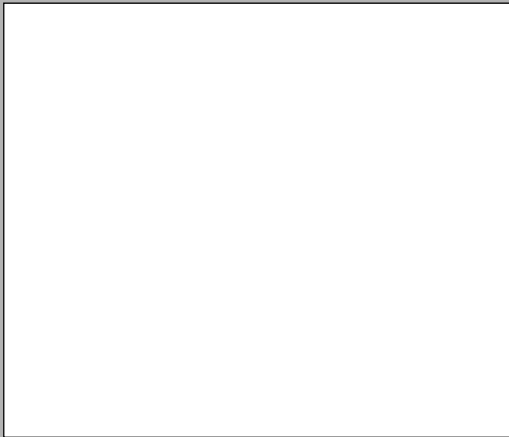
Combi-Dämpfer CD

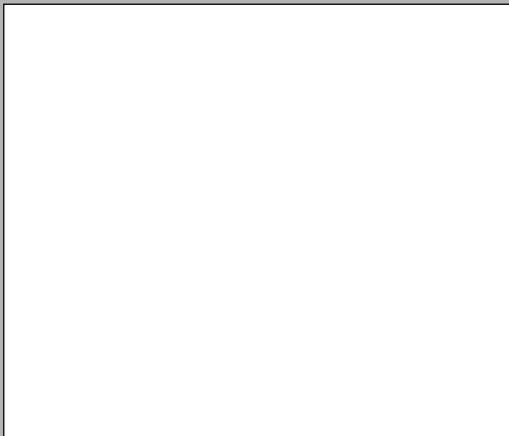


Zu Ihrer Sicherheit

Wir gewähren 12 Monate Garantie nach Datum der Rechnungstellung.
Ausgenommen sind Glasschäden, Glühbirnen und Dichtungsmaterial.

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

	Bei allen Rückfragen angeben:
	Gerätetyp:
	RATIONAL Combi-Dämpfer CM
	Geräte-Nr.:
	Ihr Gerät hat geprüft:

	Bei allen Rückfragen angeben:
	Gerätetyp:
	RATIONAL Combi-Dämpfer CD
	Geräte-Nr.:
	Ihr Gerät hat geprüft:

Sollten Sie weitere Unterstützung benötigen, rufen Sie uns einfach an: Telefon (08191) 3270.

Für alle anwendungstechnischen Fragen wählen Sie den „heißen Draht“: Telefon (08191) 327300.

Unseren technischen Kundendienst erreichen Sie an 7 Tagen in der Woche unter (08191) 327333.

Bedienungselemente Combi-Dämpfer CM	5,7
Funktionsteile Combi-Dämpfer CM	6,8
Bedienungselemente Combi-Dämpfer CD	9
Funktionsteile Combi-Dämpfer CD	10
Allgemeine Hinweise/Zu Ihrer Sicherheit	11
Die Gartetechnik	13
Betriebsart: Dämpfen	15
Betriebsart: Heißluft	17
Betriebsart: Combi-Dämpfen	20
Betriebsart: Vario-Dämpfen*	25
Betriebsart: Regenerieren*	28
Arbeiten mit Kerntemperatur*	32
Zusatzfunktion: Beschwaden*	36
Zusatzfunktion: Cool down	37
Programmieren*	38
Garbeispiele	42
Zubehör	60
Reinigen	70
SC-Automatik/Entkalken	72
Haustechnik	72
Installationshinweise	76

Sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Combi-Dämpfers.

Sie verfügen über das Spitzengerät des Marktes. Es ist die aus engstem Kontakt mit unseren Kunden entstandene Entwicklung für den anspruchsvollen Koch, ein multifunktionales Gargerät der beinahe unbegrenzten Möglichkeiten.

Unser besonderes Augenmerk haben wir neben solider Verarbeitung und höchster Funktionssicherheit vor allem auf einfache, praxisbezogene Handhabung gelegt.

Dennoch empfehlen wir dieses Handbuch der RATIONAL-Küchenchefs Ihrem intensiven Studium.
Nur so können Sie die vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile des Combi-Dämpfers wirklich ausschöpfen.

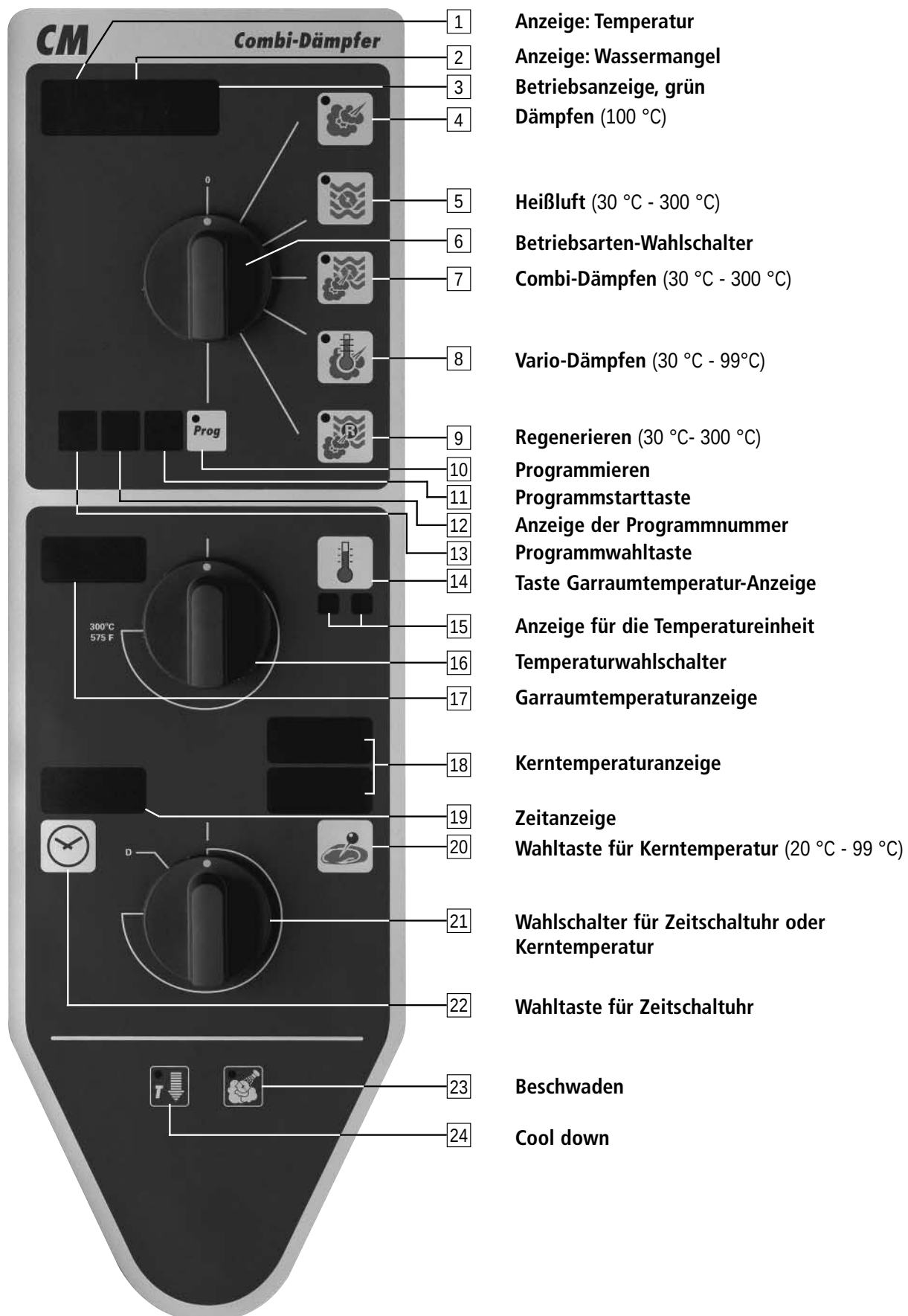
Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch in greifbarer Nähe aufzubewahren.

Lassen Sie uns und unsere Kunden dann auch teilhaben an Ihren praktischen Erfahrungen, an Ihren Anregungen und Ideen.

Und nun viel Freude mit Ihrem neuen Combi-Dämpfer.

Ihre
RATIONAL Großküchentechnik GmbH

Bedienungselemente CM Elektro

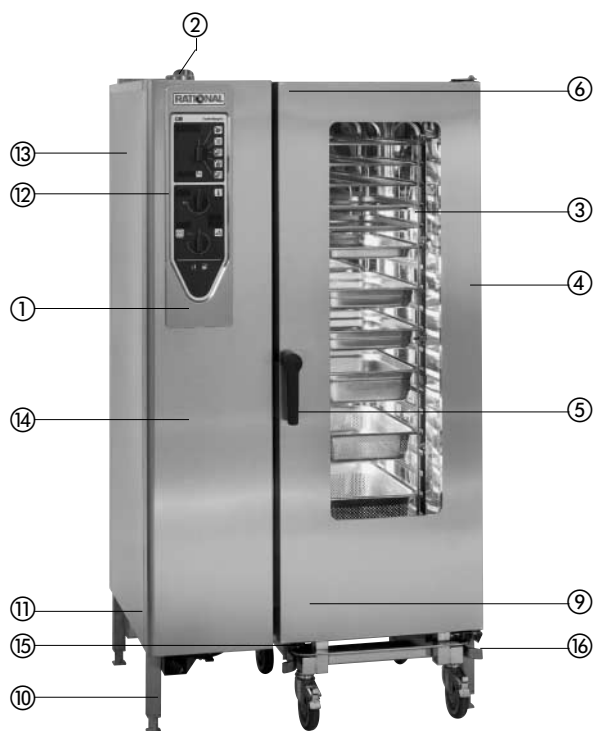


Funktionsteile CM Elektro

- ① **Geräte-Nummer** (zwischen Innen- und Außenscheibe).
- ② **Clima-Kanäle**
mit Sicherheitsventil gegen Über- und Unterdruck.
- ③ **Garraumbeleuchtung**
(temperatur- und schocksicheres Ceran-Flachglas und Halogen-Beleuchtung).
- ④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe.**
- ⑤ **Türgriff**
(Tischgeräte: Einhandbedienung mit Zuschlag-Funktion,
Standgeräte: Einhandbedienung).
- ⑥ **Entriegelung zum Öffnen der Doppelglasscheibe.**
- ⑦ **Integrierte, selbstentleerende Türtropfwanne.**
- ⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem Anschluß an den Abfluß.**
- ⑨ **Berührungsfreier Türkontakt-Schalter.**
- ⑩ **Gerätefüße**
(höhenverstellbar).
- ⑪ **Typenschild**
(mit allen wichtigen elektrischen Daten wie Leistungsaufnahme,
Spannung, Phasenanzahl und Frequenz, sowie Gerätetyp und Geräte-
Nummer).
- ⑫ **Bedienblende**
(siehe Seite 5).
- ⑬ **Abdeckung des Elektroinstallationsraumes.**
- ⑭ **Servicetür**
(schwenkbar für Service- und Kontrollarbeiten).
- ⑮ **Schlauchbrause**
(mit Rückhol-Automatik).
- ⑯ **Einfahrhilfe**

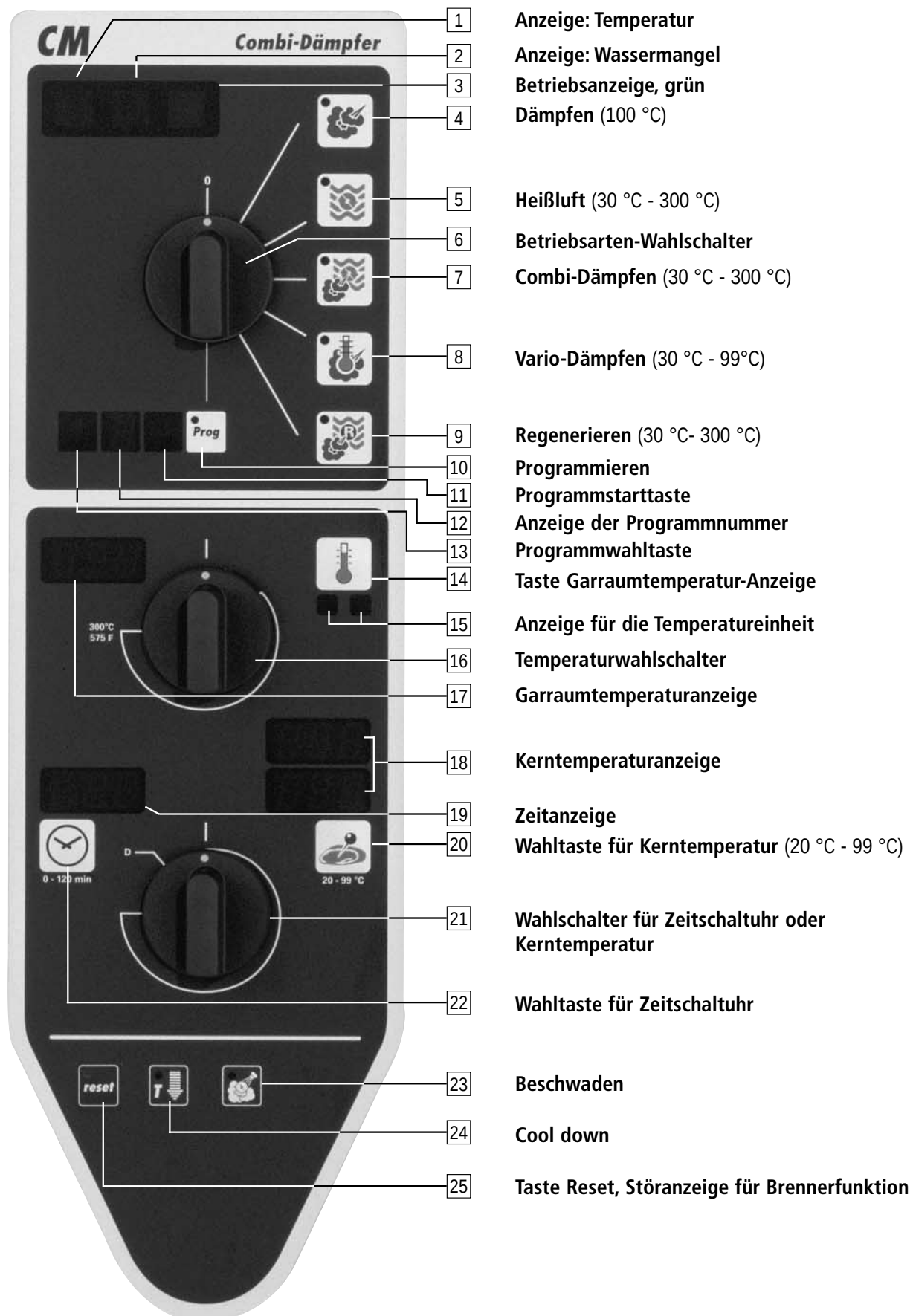


Combi-Dämpfer 6x1/1 GN, bei 10x1/1 GN und 10x2/1 GN identisch.



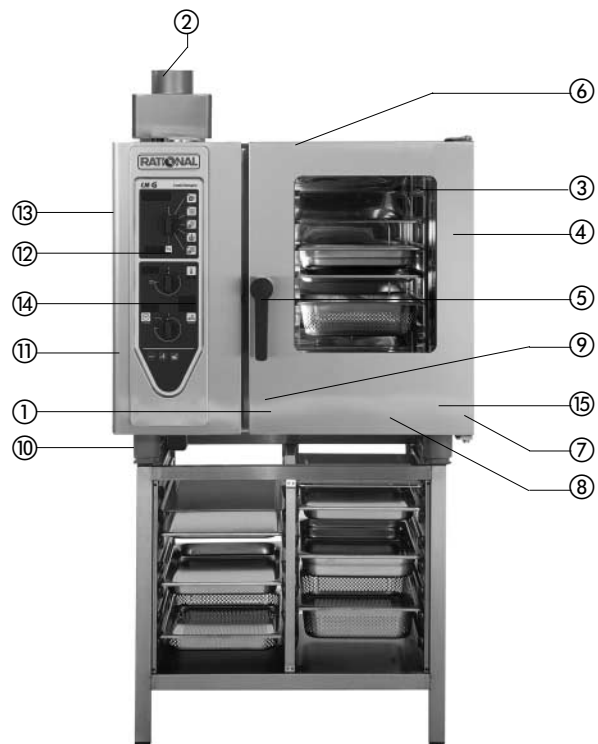
Combi-Dämpfer 20x1/1 GN, bei 20x2/1 GN identisch.

Bedienungselemente CM Gas

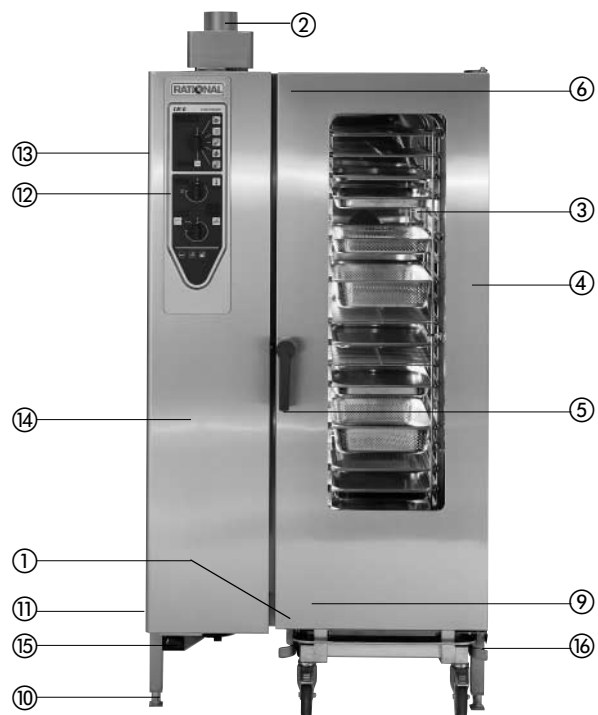


Funktionsteile CM Gas

- ① **Geräte-Nummer** (zwischen Innen- und Außenscheibe).
- ② **Strömungssicherung**
- ③ **Garraumbeleuchtung**
(temperatur- und schocksicheres Ceran-Flachglas und Halogen-Beleuchtung).
- ④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe.**
- ⑤ **Türgriff**
(Tischgeräte: Einhandbedienung mit Zuschlag-Funktion, Standgeräte: Einhandbedienung).
- ⑥ **Entriegelung zum Öffnen der Doppelglasscheibe.**
- ⑦ **Integrierte, selbstentleerende Türtropfwanne.**
- ⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem Anschluß an den Abfluß.**
- ⑨ **Berührungsfreier Türkontakt-Schalter.**
- ⑩ **Gerätefüße**
(höhenverstellbar).
- ⑪ **Typenschild**
(mit allen wichtigen elektrischen Daten wie Leistungsaufnahme, Spannung, Phasenanzahl und Frequenz, sowie Gerätetyp und Geräte-Nummer).
- ⑫ **Bedienblende**
(siehe Seite 5).
- ⑬ **Abdeckung des Elektroinstallationsraumes.**
- ⑭ **Servicetür**
(schwenkbar für Service- und Kontrollarbeiten).
- ⑮ **Schlauchbrause**
(mit Rückhol-Automatik).
- ⑯ **Einfahrhilfe**

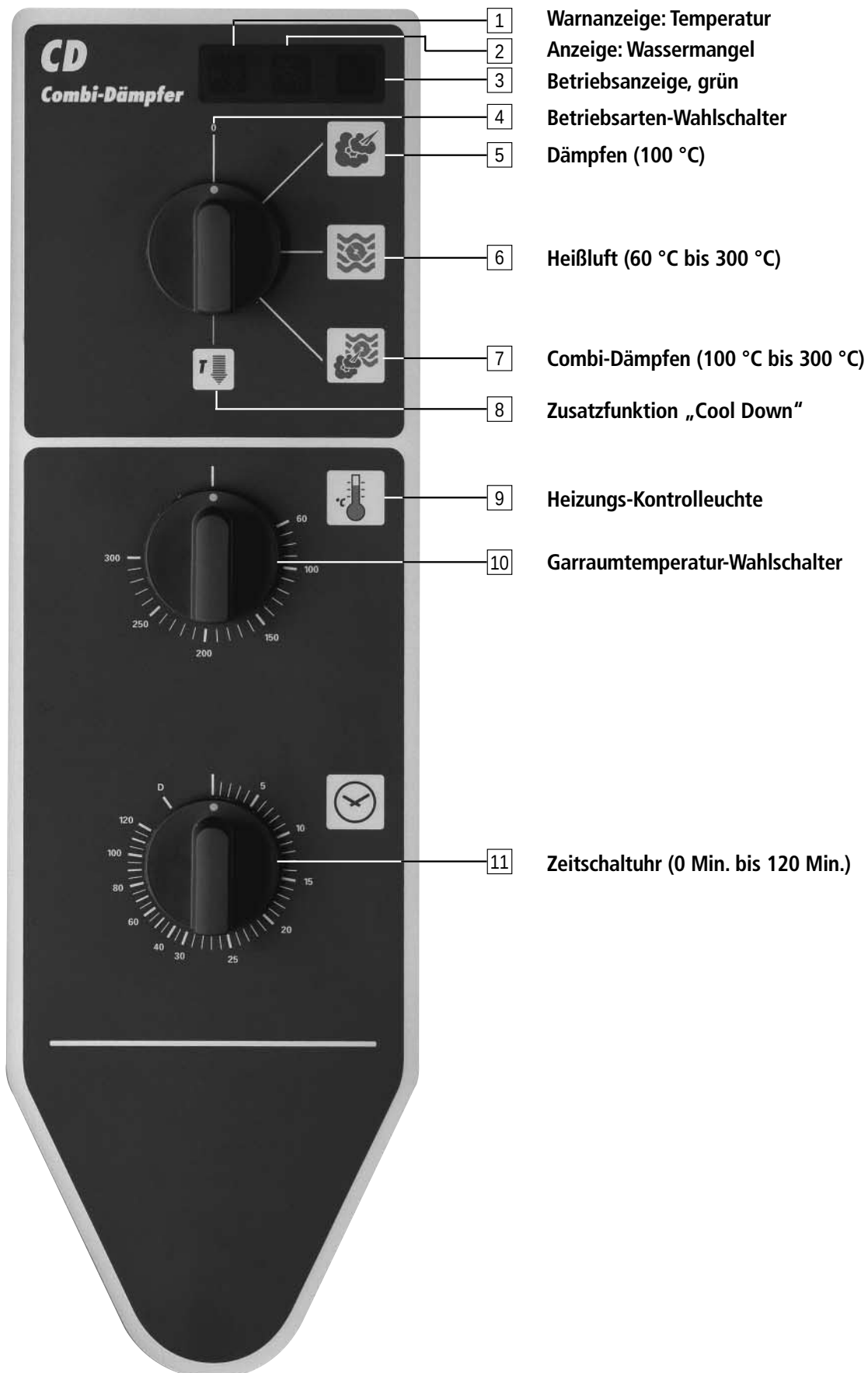


Combi-Dämpfer 6x1/1 GN, bei 10x1/1 GN und 10x2/1 GN identisch.



Combi-Dämpfer 20x1/1 GN, bei 20x2/1 GN identisch.

Bedienungselemente CD

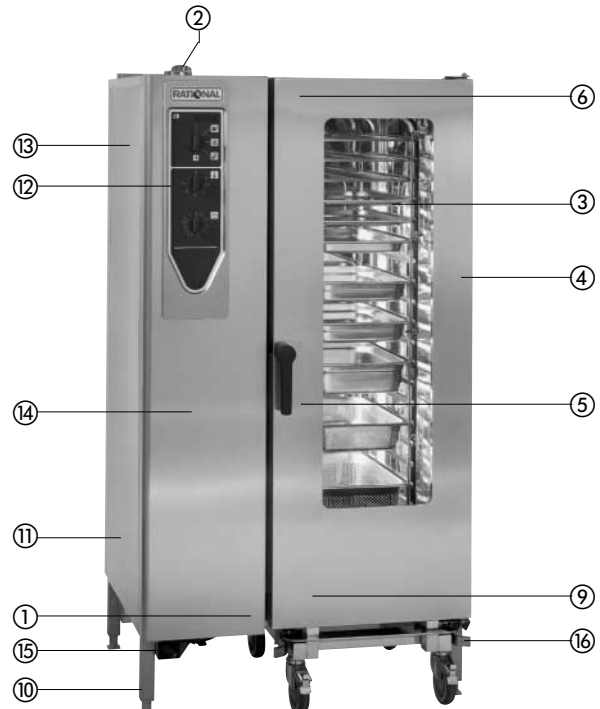


Funktionsteile CD

- ① **Geräte-Nummer** (zwischen Innen- und Außenscheibe).
- ② **Clima-Kanal**
mit Sicherheitsventil gegen Über- und Unterdruck.
- ③ **Garraumbeleuchtung**
(schocksicheres Ceran-Flachglas und Halogen-Beleuchtung).
- ④ **Gerätetür mit Doppelglasscheibe.**
- ⑤ **Türgriff**
Tischgeräte: Einhandbedienung und Zuschlagfunktion.
Standgeräte: Einhandbedienung.
- ⑥ **Entriegelung zum Öffnen der Doppelglasscheibe.**
- ⑦ **Integrierte, selbstentleerende Türtropfwanne.**
- ⑧ **Gerätetropfwanne mit direktem Anschluß an den Abfluß.**
- ⑨ **Berührungsfreier Türkontakt-Schalter.**
- ⑩ **Gerätefüße**
(höhenverstellbar).
- ⑪ **Typenschild**
(mit allen wichtigen elektrischen Daten wie Leistungsaufnahme, Spannung, Phasenanzahl und Frequenz, sowie Gerätetyp und Geräte-Nummer).
- ⑫ **Bedienblende**
(siehe Seite 5).
- ⑬ **Abdeckung des Elektro-Installationsraumes.**
- ⑭ **Servicetür**
(schwenkbar für Service- und Kontrollarbeiten).
- ⑮ **Schlauchbrause (Option)**
(mit Rückhol-Automatik).
- ⑯ **Einfahrhilfe.**



Combi-Dämpfer 6x1/1, bei 10x1/1 und 10x2/1 identisch.



Combi-Dämpfer 20x1/1, bei 20x2/1 identisch.

Allgemeine Hinweise/Zu Ihrer Sicherheit

Prüfung vor dem täglichem Einschalten

- Luftleitblech oben und unten verriegeln.
- Einhängegestell oder Hordengestellwagen sind im Garraum ordnungsgemäß arretiert.
- Beim Einschalten der Betriebsart „Dämpfen“ oder „Combi-Dämpfen“ kann die Kontrollampe „Wassermangel“ rot aufleuchten. Das heißt, der Dampfgenerator ist noch nicht mit Wasser gefüllt.
Nach dem Befüllen erlischt die Kontrollampe automatisch.
- Leuchtet die Wassermangelanzeige weiter, überprüfen Sie, ob der Wasserhahn geöffnet ist und das Sieb am Wasserzulauf frei ist.
- Bei Umgebungstemperaturen niedriger als +5 °C ist darauf zu achten, daß der Garraum vor Inbetriebnahme auf Zimmertemperatur erwärmt wird.

Bei der Aufstellung von Tischgeräten mit einem Standard-Untergestell bzw. -Unterschrank beträgt die maximale Arbeitshöhe am obersten Einschub 1708,5 mm.

WARNUNG – 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 (DIN: IEC 60335-2-42). Hinweisaufkleber ist dem Gerät beigelegt – siehe Kurzbetriebsanleitung.

Vorsicht bei der Entnahme von Behältern aus dieser Höhe!

Vorsicht! Heißer Dampf! Verbrühungsgefahr!

Vorsicht! Behälter sind heiß!

Beschicken/Entnehmen

Gerätetür langsam öffnen. Beim Öffnen schaltet das Gerät automatisch ab. Das Gebläserad läuft nach.

GN-Behälter oder Roste nur einschieben, wenn das Einhängegestell ordnungsgemäß fixiert ist oder der Hordengestellwagen bis zum Anschlag eingefahren ist.

Das maximal zulässige Beladungsgewicht je Einschub beträgt 15 kg – 1/1 GN-Geräte und 30 kg – 2/1 GN-Geräte

Achtung!

Bei allen 10x2/1, 20x1/1 und 20x2/1 GN Geräten:
Die GN-Behälterverriegelung am Hordengestellwagen beidseitig schließen!

Einsatz von Hordengestellwagen

Zum Herausziehen des Hordengestellwagens aus dem Gerät den mitgelieferten Griff verwenden.

Fixieren und Schwenken des Einhängegestells (6x1/1, 10x1/1, 10x2/1 GN) Aushängen

Einhängegestell nach oben drücken, aus den Fixierungen heben. Einhängen in umgekehrter Reihenfolge.

Schwenken

Einhängegestell leicht anheben und aus der vorderen Arretierung heben, schwenken.



Arbeiten mit Hordengestellwagen/ Hordengestelltransportwagen bei Tischgeräten (Option)

- Einhängegestell entnehmen
- Einfahrschiene auf Geräteboden legen und einrasten.
- Hordengestell einfahren



Bild: Einlegerahmen

CM Gas*

TASTE „RESET“

Bei Störung der Brennerfunktion, leuchtet im Anzeigefeld neben dem Uhrensymbol (rES) auf. Nach 15 Sek. ertönt ein akustisches Signal. Durch Drücken der RESET-Taste wird der automatische Zündvorgang neu eingeleitet. Wenn die RESET-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.



Bild: Hordengestellwagen im Gerät

Beim Arbeiten mit dem Hordengestelltransportwagen:

- Hordengestellwagen bis zum Anschlag einfahren und mit der Arretierung fixieren
- Hordengestell-Transportwagen muß ordnungsgemäß durch Halterung am Gerät fixiert sein.
- Zum Herausziehen des Hordengestellwagens aus dem Gerät den mitgelieferten Griff verwenden.
- Beim Transport des Hordengestellwagens auf dem Hordengestelltransportwagen auf Einrasten des Wagens in die Transportsicherung achten. Zudem sind Behälter mit Flüssigkeiten abzudecken und zu sichern, so dass keine Verbrühungsgefahr durch Überschwappen der Flüssigkeit besteht.

Arbeiten mit Kerntemperatur*

- Kerntemperatur-Fühler kann heiß sein.
- Kerntemperatur-Fühler nicht aus dem Garraum heraushängen lassen.
- Vor Entnahme der Beschickung, Kerntemperatur-Fühler aus dem Gargut entnehmen.

Cool down

- **Vorsicht!** Während des „Cool down“ läuft das Gebläserad bei geöffneter Tür!
 - „Cool down“-Funktion nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitsystem einschalten.
 - Handbrause nicht zum Abkühlen des Garraumes verwenden, da es zu extremen Materialspannungen kommen kann.
- Gerät darf nicht mit kaltem Wasser abgekühlt werden.

Reinigen

- 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.
- Beachten Sie die Hinweise auf dem Reiniger-Kanister.
- Reinigungsablauf siehe Kapitel „Reinigen“

SC-Automatik / Entkalken

- Beachten Sie, daß der Dampfgenerator in bestimmten Zeitintervallen entkalkt werden muß (siehe Kapitel SC-Automatik)

Haustechnik

- Inspektionsarbeiten, die von Elektrofachkräften durchführbar sind:

Achtung! Vor Öffnen der Servicetüre und Arbeiten an spannungsführenden Teilen ist der Combi-Dämpfer spannungsfrei zu schalten!

Wartung

- Um sicherzustellen, daß sich Ihr Combi-Dämpfer im technisch einwandfreien Zustand befindet, sollte min. einmal jährlich eine Wartung von einem autorisierten Servicepartner durchgeführt werden.

Allgemeines

- Die Temperaturerhöhung des Türglases kann größer als 60 °C sein.
- Bei längeren Betriebspausen den bauseitigen Wasserabsperrhahn schließen.
- Wassermangelanzeige blinkt - Wasserzufuhr überprüfen.

Hinweis

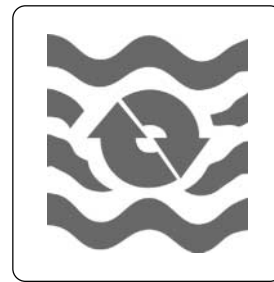
Eine regelmäßige Sicherheitsunterweisung des Bedienpersonals ist dringend erforderlich. Um Unfallgefahren, bzw. Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, empfehlen wir regelmäßige Schulungen Ihres Personals durchzuführen.



Der Combi-Dämpfer verfügt über zwei Betriebsarten:



Dampf

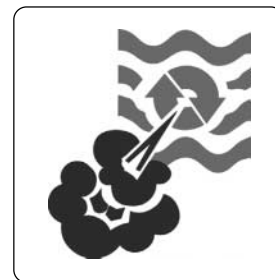


Heißluft

Diese zwei Betriebsarten können wahlweise

- **einzeln**
- **nacheinander oder**
- **kombiniert**

angewandt werden.



Der Combi-Dämpfer CM/CD bietet die Möglichkeit, fast alle Garprozesse der traditionellen Küche in nur **einem** Gerät durchzuführen!



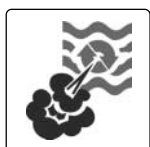
Betriebsart „Dämpfen“

Der Hochleistungs-Frischdampfgenerator erzeugt hygienischen Frischdampf. Dieser wird drucklos in den Garraum eingespeist und mit hoher Geschwindigkeit vom Gebläserad 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.



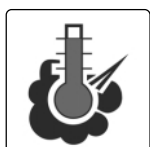
Betriebsart „Heißluft“

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



Betriebsart „Combi-Dämpfen“

Die beiden Betriebsarten Dämpfen (feuchte Hitze) und Heißluft (trockene Hitze) werden durch ein Regelsystem miteinander kombiniert. Diese Kombination bewirkt ein heiß-feuchtes Klima für eine besonders intensive Garung. Die Temperatur 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 Temperatursensoren hält die vorgewählte Gartemperatur im gesamten Garraum konstant. Die feinfühligste Steuerung und die Regeltechnik gewährleisten ein produktgerechtes Garraumklima. Die Temperatur kann variabel von **30 °C bis 99 °C** eingestellt werden. Die Temperaturtoleranz beträgt ± 1 °C.



*

Betriebsart „Regenerieren“ *

Die beiden Betriebsarten Dämpfen und Heißluft sind für die besonderen Erfordernisse des Wiedererwärmens durch ein Regelsystem speziell miteinander kombiniert. Dabei entwickeln sie ein optimales Garraumklima, welches sowohl ein Austrocknen des Garguts als auch unerwünschte Pfützen und Wasserränder verhindert. Temperatur-Wahlmöglichkeit: **30 °C bis 300 °C**.

Je nach Art der gewünschten Zubereitung wählen oder kombinieren Sie die entsprechenden Garmedien einzeln, nacheinander oder kombiniert.



Betriebsart Dämpfen mit 100 °C

Ihre Vorteile

- Extrem kurze Aufheizzeiten.
- Exzellente Speisenqualität.
- Vitaminerhaltung.
- Farberhaltung.
- Fettersparnis.
- Keine Verkochmengen.
- Gleichzeitiges Garen unterschiedlicher Produkte.
- Keine Geschmacksübertragung.
- Entnahme von Teilmengen jederzeit möglich
à la carte/à la minute.

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, Gemüsepastete, gedämpfte Salate, Spargel, Gemüseflans, gefülltes Gemüse (Zwiebel, Kohlrabi, Lauch, Sellerie usw.), Canneloni.

• Suppeneinlagen

Leberknödel, Spinatklöße, Maultaschen, Ravioli, Gemüseroyale.

• Hauptgerichte

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

• Beilagen

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

• Desserts

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



Keine Geschmacksübertragung bei gleichzeitigem Garen von unterschiedlichen Produkten.

Garungsarten

Dämpfen, Dünsten, Blanchieren, Pochieren, Garziehen, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Regenerieren (Wiedererwärmen), Konservieren.



So arbeiten Sie

- Betriebsart „Dämpfen“ wählen.
- Vorheizen, bis Heizungskontrolleuchte erlischt. Temperatur ist auf 100 °C fixiert.



/



Beschicken ...

... Sie das Einhängegestell oder den Hordengestellwagen und fahren Sie ihn ein.

- Garzeit/Dauerbetrieb oder Kerntemperatur* einstellen.



/



oder



Ändern ...

... Sie bei Bedarf die eingestellten Werte.



Entnehmen ...

... Sie die Behälter nach Erreichen des gewünschten Garungsgrades.

Beim Öffnen schaltet der Combi-Dämpfer automatisch ab. Das Gebläserad läuft nach.

Kontrolle ...

... des Gargutes ist jederzeit möglich durch:

- Ablesen der Werte am Display.
- Manuelle Kontrolle (Finger, Nadel, Druck).
- Einsatz der Kerntemperatur-Automatik.

Sicherheitshinweise

- **Vorsicht! Heißer Dampf (Verbrühungsgefahr)!**
- **Vorsicht! Behälter und Roste sind heiß!**
- **Auf vorschriftsmäßige Arretierung des Hordengestellwagens achten!**



Tips

- Überprüfen und überlegen Sie täglich aufs Neue, welche Komponenten Sie in der Betriebsart „Dämpfen“ **gemeinsam garen** können, um so einen hohen Auslastungsgrad des Combi-Dämpfers zu erreichen. Machen Sie sich bewußt, daß Fisch, Fleisch, Gemüse, Beilagen und Obst, sofern sie derselben Zubereitungsart entsprechen, auch gleichzeitig gegart werden können.
- **Kartoffeln** immer 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 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 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 30 bis 60 Sek. in die Betriebsart „Dämpfen“ geben und anschließend in kaltem Wasser abschrecken.



Betriebsart Heißluft bis 300 °C

Ihre Vorteile

- 300-°C-Leistungsreserven – besonders bei Vollbeschickung.
- Extrem kurze Aufheizzeiten.
- Exzellente Speisenqualität.
- Gleichmäßige, allseitige Bräunung, ohne Drehen und Wenden der Produkte – in jedem Einschub.
- Fettersparnis.
- Garen auf allen Ebenen gleichzeitig.
- Verkürzung der Garzeiten gegenüber traditionellen Gargeräten.
- Entnahme von Teilmengen jederzeit möglich
à la carte/à la minute.

Gargutbeispiele

• Mise en place

Speck schwitzen, Knochen rösten, Naturjäs ansetzen, Teig (Hefe) gehen lassen.

• Vorspeisen

Meatballs, Vollwert-Aufläufe, überbackenes Gemüse, Gemüsepastete, Pasteten, Roastbeef, Chicken Wings, Finger food, Fast food, Entenbrust, Quiches, Mürbteig-Gebäck, Tortelettes, Blindbäckerei.

• Suppeneinlagen

Biskuitschöberl, Schinkenschöberl, Profiteroles, Käse-Croûtons, Käse-Stangen.

• Hauptgerichte

Steak, Rumpsteak, T-Bone, Porterhouse, Leberfilet, Frikadellen, Hühnerbrust, Hühnerkeulen, halbe/ganze Hähnchen, Pute, Fasan, Wachteln, Paniertes (Achtung auf Panade), 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, Fleurons, Croissants, Brot, Brötchen, Baguettes, Mürbteig, Tiefkühl-Apfeltaschen.

Garungsarten

Braten, Grillen, Backen, Gratinieren.



Gleichmäßige, allseitige Bräunung ohne Drehen und Wenden der Produkte.



So arbeiten Sie

- Betriebsart „Heißluft“ wählen.
- **Vorheizen:** grundsätzlich auf Betriebstemperatur (mind. bis zum Erlöschen der Heizungskontrolleuchte)
- bei Kurzgebratenem
- bei Tiefkühl-Produkten
- bei Gratins.

} auf **300 °C**



+



Beschicken ...

... Sie das Einhängegestell oder den Hordengestellwagen und fahren Sie ihn ein.

- Gartemperatur einstellen.
- Garzeit/Dauerbetrieb oder Kerntemperatur* einstellen.



/



oder



Hinweis:

Vor dem Öffnen der Garraumtür den Stillstand des Gebläserades abwarten (Hitzestau).

Ändern ...

... Sie bei Bedarf die eingestellten Werte.



Entnehmen ...

... Sie die Behälter nach Erreichen des gewünschten Garungsgrades.

Beim Öffnen schaltet der Combi-Dämpfer automatisch ab. Das Gebläserad läuft nach.

Kontrolle ...

... des Gargutes ist jederzeit möglich durch:

- Ablesen der Werte am Display.
- Manuelle Kontrolle (Finger, Nadel, Druck).
- Einsatz der Kerntemperatur-Automatik.

Sicherheitshinweise

- **Vorsicht! Heiße Wrasen (Verbrennungsgefahr)!**
- **Vorsicht! Behälter und Roste sind heiß!**
- **Auf vorschriftsmäßige Arretierung des Hordengestellwagens achten!**





Tips

• 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 möglichst hohe Temperaturen (300 °C), um genügend Wärmepuffer aufzubauen.
- Tür des vorgeheizten Gerätes erst dann öffnen, wenn die Ventilatoren zum **Stillstand** gekommen sind, damit möglichst wenig Hitze während der Beschickung durch die Türöffnung entweichen kann.
- 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

möglich 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.

Das Fleisch nicht steaken oder klopfen (nicht mehlieren).

Behälter: Roste für gleichmäßige Bräunung auf Ober- und Unterseite, auf gleichmäßige Schnittstärke achten und gleiche Größen auf denselben Rost legen.

• Gratinieren

von Suppen, 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.

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

• Fisch-Zubereitung

Nicht mehlieren.

Bei ganzen, großen Fischstücken (Hecht, Zander), die Schwanzflosse mit Alu-Folie umwickeln und mit rohen Kartoffelstücken unterlegen.

Behälter: Granit-emailierte verwenden, Behälter evtl. vorheizen.

• Backen

Vorheizen: auf Backtemperatur, bei Vollbeschickung evtl. eine höhere Vorheiztemperatur wählen.

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

Bei Brot und Brötchen nur jeden zweiten Einschub verwenden.

Formen, höher als 70 mm, nicht verwenden.

Zur optimalen Wärmeübertragung granit-emailierte Behälter/Bleche einsetzen.

Bei Tiefkühl-Convenience-Produkten auf 300 °C vorheizen – nicht auftauen lassen.

Brötchen-Teiglinge/Brezel auftauen lassen und kurz gehen lassen

(Bleche: Alu und Backpapier oder Alubleche mit Teflonbeschichtung).

Beachten Sie bitte auch die Zusatzfunktion „Beschwaden“.



Fischzubereitung in granit-emailierten Blechen.



Kurzgebratenes auf Roste legen.



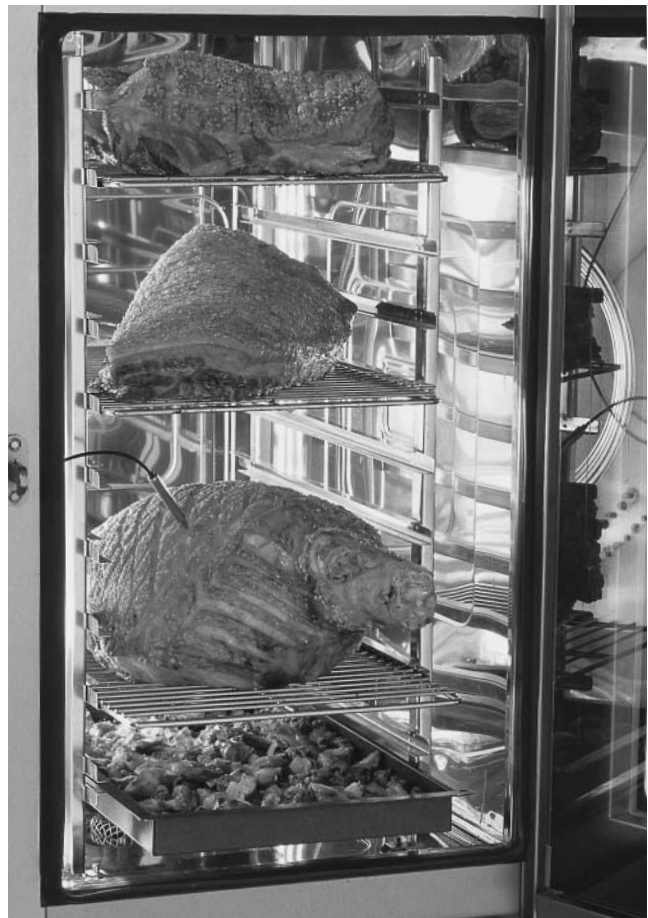
1. „Combi-Dämpfen“ bis 300 °C

Ihre Vorteile

- Extrem kurze Aufheizzeiten.
- Exzellente Speisenqualität.
- Kein Austrocknen und Verkrusten der Oberfläche.
- Automatisches Begießen – Reduzierung des Gewichtsverlustes.
- Braten sind saftig und haben die richtige Konsistenz.
- Intensive, schonende Zubereitung.
- Fettersparnis.
- Gleichmäßige Garung auch großer Bratenstücke.
- Die Schnittfestigkeit der Braten gewährleistet ein optimales Portionieren.
- Verkürzung der Garzeiten gegenüber traditionellen Gargeräten.
- Entnahme von Teilmengen jederzeit möglich à la carte/à la minute.

Gargutbeispiele Combi-Dämpfen

- **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, ...), Kartoffelaufauf.
- **Desserts**
Hefeteig, Brandteig, Windbeutel, Apfelstudel.
- **Verschiedenes**
Brot, Brötchen, Brezel (Tiefkühl-Teiglinge, Rohlinge).



Gleichmäßige Garung auch großer Bratenstücke.

Garungsarten

Combi-Dämpfen, Combi-Braten, Combi-Backen, Glacieren, Gratinieren, Backen mit Beschwaden, Braten mit Begießen, Dünsten, Schmoren.

Betriebsart Combi-Dämpfen bis 300 °C



„Combi-Dämpfen“ bis 300 °C

So arbeiten Sie

- Betriebsart „Combi-Dämpfen“ wählen.
- Vorheizen auf Betriebstemperatur, mindestens bis Heizungskontrolleuchte erlischt.



+



Beschicken ...

... Sie das Einhängegestell oder den Hordengestellwagen und fahren Sie ihn ein.

- Gartemperatur einstellen.



- Garzeit/Dauerbetrieb oder Kerntemperatur* einstellen.



/



oder



*

Ändern ...

... Sie bei Bedarf die eingestellten Werte.



*

Entnehmen ...

... Sie die Behälter nach Erreichen des gewünschten Garungsgrades.

Beim Öffnen schaltet der Combi-Dämpfer automatisch ab. Das Gebläserad läuft nach.

Kontrolle ...

... des Gargutes ist jederzeit möglich durch:

- Ablesen der Werte am Display.*
- Einsatz der Kerntemperatur-Automatik.*
- Manuelle Kontrolle (Finger, Nadel, Druck).

Sicherheitshinweise

- **Vorsicht! Heißer Dampf und Wrasen (Verbrennungsgefahr)!**
- **Vorsicht! Behälter und Roste sind heiß!**
- **Auf vorschriftsmäßige Arretierung des Hordengestellwagens achten!**



Braten sind saftig und erhalten eine optimale Konsistenz.



„Combi-Dämpfen“ bis 300 °C

Tips

- Bratenstücke nicht zu dicht aneinanderlegen, damit die Garung gleichmäßig erfolgt.
- Fleischfaser parallel zur Luftströmung legen => bessere Wärmeaufnahme und Verkürzung der Garzeit.
- 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 Behälter setzen, mit heißer Sauce auffüllen und mit Blech bedecken.
- **Backen**
 - Hefeteige, Blätterteige, Brandteige auf granit-emaillierten Blechen zubereiten.



Saucenzubereitung in granit-emaillierten Behältern.

Notizen



Betriebsart Combi-Dämpfen bis 300 °C

2. Garverfahren „Forciertes Dämpfen“

101 °C bis 130 °C

Ihre Vorteile

- Das Gargut wird intensiv gedämpft.
- Die Garzeit verkürzt sich.
- Beachten Sie auch die Vorteile der Betriebsart „Dämpfen“.

Gargutbeispiele Forciertes Dämpfen

• Beilagen

Kartoffeln, festkochendes Gemüse, z. B. Kohlrabi, Möhren ...

So arbeiten Sie

- Betriebsart „Combi-Dämpfen“ anwählen.



- Vorheizen auf Betriebstemperatur
Mindestens bis Heizungskontrolleuchte erlischt.



+



Beschicken ...

... Sie das Einhängegestell oder den Hordengestellwagen und fahren Sie ihn ein.

- Gartemperatur einstellen.



- Garzeit/Dauerbetrieb oder Kerntemperatur* einstellen.



/



oder



Ändern ...

... Sie bei Bedarf die eingestellten Werte.



Entnehmen ...

... Sie die Behälter nach Erreichen des gewünschten Garungsgrades.

Beim Öffnen schaltet der Combi-Dämpfer automatisch ab.

Das Gebläserad läuft nach.



Garverfahren „Forciertes Dämpfen“

101 °C bis 130 °C

Kontrolle ...

... des Gargutes ist jederzeit möglich durch:

- Ablesen der Werte am Display*
- Kerntemperatur-Automatik.*
- Manuelle Kontrolle (Finger, Nadel, Druck)

Tips

Garraumtemperatur-Richtwerte

„Forciertes Dämpfen“:

Sellerie:	110 °C
Gefrorener Kohlrabi:	120 °C
Kartoffeln:	115 °C

Sicherheitshinweise

- **Vorsicht! Heißer Dampf (Verbrühungsgefahr)!**
- **Vorsicht! Behälter und Roste sind heiß!**
- **Auf vorschriftsmäßige Arretierung des Hordengestellwagens achten!**



Notizen



Betriebsart Vario-Dämpfen* 30 °C bis 99 °C

Ihre Vorteile

- Extrem kurze Aufheizzeiten.

Ihre Vorteile durch das „Sanfte Garen“:

- Excellente Speisenqualität.
- Erhaltung des typischen Eigengeschmacks.
- Hervorragende Konsistenz und Elastizität bei Fleisch- und Fischpräparationen. Verbesserte Handhabung bei der Ausgabe.
- Ausflocken und Brüchigwerden wird verhindert.
- Keine Blasenbildung => glatte Schnittflächen.
- Großbratstücke und Schaustücke werden schonend gegart, der Gewichtsverlust wird reduziert, das Fleisch behält sein Volumen.
- Fettersparnis.
- Temperaturgenaues Garen ohne ständige Kontrolle.
- Verkürzung der Garzeiten gegenüber traditionellen Gargeräten.
- Entnahme von Teilmengen jederzeit möglich à la carte/à la minute.

Gargutbeispiele

• Mise en place

Speck blanchieren, Schinken blanchieren, Fischeinlagen pochieren, Suppen, Saucen, Fonds, Fumets etc. pasteurisieren (Außer-Haus-Verkauf).

• Vorspeisen

Galantinen, Hechtklößchen, Terrinen, Fischfarcenockerl, Mousselines, Vakuumgerichte (z. B. Coquilles St. Jacques), Leberfilet.

• Suppeneinlagen

Farcen, Knödel, Klöße, Eierstich, Royale.

• Hauptgerichte

Fisch (Lachs, Seezunge etc.), Kasseler, Geflügel, Diätgerichte, Vakuumgerichte (Hühnerbrust, Tafelspitz, Kalbszunge, Leberfilet), Truthahnfilet, Hühnerbrüstchen, Rinderfilet, Würste „Hausmacher Art“.

• Beilagen

Flan, Gemüsepudding.

• Desserts

Früchte, Creme Caramel, Kabinettpudding, Grießpudding.



Besonders empfindliche Produkte gelingen ganz ohne Risiko und Mühe.

Garungsarten

Brühen, Simmern, Garziehen, Pochieren, Blanchieren, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Regenerieren (Wiedererwärmen), Konservieren, Pasteurisieren.



So arbeiten Sie

- Betriebsart „Vario-Dämpfen“ anwählen.



- Vorheizen auf Betriebstemperatur.
Mindestens bis Heizungskontrolleuchte erlischt.



+



Beschicken ...

... Sie das Einhängegestell oder den Hordengestellwagen und fahren Sie ihn ein.

- Gartemperatur einstellen.



- Garzeit/Dauerbetrieb oder Kerntemperatur einstellen.



/



oder



Ändern ...

... Sie bei Bedarf die eingestellten Werte.



Entnehmen ...

... Sie die Behälter nach Erreichen des gewünschten Garungsgrades.

Beim Öffnen schaltet der Combi-Dämpfer automatisch ab.
Das Gebläserad läuft nach.

Kontrolle ...

... des Gargutes ist jederzeit möglich durch:

- Ablesen der Werte am Display
- Manuelle Kontrolle (Finger, Nadel, Druck)
- Kerntemperatur-Automatik.

Sicherheitshinweise

- **Vorsicht! Heißer Dampf!**
- **Vorsicht! Behälter sind heiß!**
- **Vorsicht! Verbrühungsgefahr!**
- **Das Gebläserad taktet nach einer bestimmten Zeit, um die Wärme langsam an das Gargut abzugeben.**
- **Auf vorschriftsmäßige Arretierung des Hordengestellwagens achten!**





Betriebsart Vario-Dämpfen* 30 °C bis 99 °C

Tips

• 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:	72 bis 75 °C
Weißes Fleisch:	75 bis 85 °C
Schwarzes 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 auf genaue Dosierung von Alkohol, 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 (Gläser) sollte 100 bis 120 mm nicht überschreiten. Die Gartemperatur richtet sich nach der Art des Produktes (Reifegrad, Schnitt).

Temperatur-Richtwerte: 74 bis 99 °C.

• Brühen

Geschieht sehr schonend, ohne Gewichtsverluste.

• Vorteile gegenüber dem Kochen im Kessel:

- Feste Struktur der Füllungen.
- Intensiveres Aroma und intensiverer Geschmack der Produkte.
- Der Brühverlust ist bei fettem Material sehr gering.
- Platzer, besonders bei Naturdärmen mit beschädigter Darmwand, werden vermieden.

Temperatur-Richtwerte: 72 bis 80 °C.

• Garen direkt im Serviergeschirr, z. B. Fisch

Vakuulgaren

- Das Vakuumkochen bzw. -garen ist durch die Ableitung aus der Methode des Vakuumkonservierens entstanden. Die wichtigste Voraussetzung für das Vakuulgaren ist, daß das Rohprodukt hundertprozentig vakuumiert wird. Das Gargut wird in Siegel- und/oder Schrumpfbeutel eingeschweißt. Nach dem Vakuulgaren werden die Produkte rasch auf + 2 °C abgekühlt.
- Als Garzeiten-Richtwerte dienen die Garzeiten der Betriebsart „Dämpfen“.

Praxiserkenntnis:

- Je höher das Vakuum (Voll-Vakuumieren), umso kürzer ist die Garzeit.

Anwendungstechniken:

- Fisch, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Beilagen und Früchte werden wie in der traditionellen Küche vorbehandelt. Dabei können diverse Garnituren und spezielle Füllungen mit besonderer Sorgfalt ausgefertigt werden.
- Beim Vakuulgaren das Gargut auf Roste legen!

Vakuum-Garen:

Fisch, Farcen, Gänseleber: 70 °C.

Weißes Fleisch: 80 °C.

Gemüse, Pilze, Früchte: 90 °C.

Schwarzes Fleisch, Beilagen: 99 °C.

Hinweis:

Bitte fordern Sie unser Spezial-Handbuch über Vakuulgaren an!



Betriebsart Regenerieren* 30 °C bis 300 °C

Ihre Vorteile

- Sämtliche Speisen können offen regeneriert werden ohne Clochen oder Abdeckungen.
- Zeitliches Entzerren des eigentlichen Garens und Regenerierens/Servierens.
- Qualitätserhaltung und -verbesserung, da Ihnen mehr Zeit zum Anrichten der Teller und Platten zur Verfügung steht („Auge ißt mit!“).
- Wirtschaftlicher Einsatz des Personals.
- Einsatz bei Bankett, Großveranstaltungen, Reisegesellschaften à la carte, Beschickung für free flow, Convenience, Relaisküchen.
- Einsatz überall möglich, ob Gemeinschaftsverpflegung oder Gastronomie.

Gargutbeispiele

• Vorspeisen

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

• Suppeneinlagen

Knödel/Nockerl, Fritatten (Flädle), Vermicelli, Nudeln, Maultaschen, Risi-Pisi.

• Hauptgerichte

Braten aller Art, Fleischkäse, Aufläufe, Tiefkühl-Fleisch, -Fisch, -Gemüsefrikadellen, Schweinshaxen, Kalbshaxen, Fertigmenus, Krustenbraten (mit Bier), Rouladen, gefülltes Gemüse.

• Beilagen

Reis, Kartoffelpuffer, gefüllte Kartoffeltaschen, Teigwaren, Gemüse, Kartoffeln (Püree, Gratin, Pommes, Auflauf).

• Desserts

Apfelstrudel, Quarkkuchen, heiße Früchte, Kompotte.

Einsparmöglichkeiten

Statt bisher Aufwärmen und Warmhalten.

Zum Regenerieren beim cook & chill.

Zum Regenerieren von Speisen auf Tellern, Platten und in GN-Behältern.



Betriebsart Regenerieren* 30 °C bis 300 °C

So arbeiten Sie

- Betriebsart „Regenerieren“ anwählen.



- **Vorheizen:** Grundsätzlich auf Betriebstemperatur. Mindestens bis Heizungskontrolleuchte erlischt.



+



Beschicken ...

... Sie das Einhängegestell oder den Hordengestellwagen und fahren Sie ihn ein.

- Temperatur einstellen.
Im Durchschnitt haben sich die Temperaturen zwischen 120 °C und 140 °C bestens bewährt, die Temperatur kann aber je nach Produktbeschaffenheit variabel verändert werden.



- Garzeit/Dauerbetrieb oder Kerntemperatur wählen.
In der Regel beträgt die Regenerierzeit für auf Tellern angerichtete Speisen ca. 5 bis 8 Minuten – die Regenerierdauer ist je nach Produkt, Produkttemperatur, Teller/Plattenanzahl, Füllhöhe und gewünschter Verzehrttemperatur, unterschiedlich.



/



oder



Ändern ...

... Sie bei Bedarf die eingestellten Werte.

Entnehmen ...

... Sie die Behälter nach Erreichen der Verzehrttemperatur. Beim Öffnen schaltet der Combi-Dämpfer automatisch ab. Das Gebläse rad läuft nach.

Kontrolle ...

... des Gargutes ist jederzeit möglich.

- Optimale Verzehrttemperatur: 70-75 °C – auch mit der Kerntemperatur-Automatik zu kontrollieren.
- Ändern Sie bei Bedarf die eingestellten Werte.



Tips

- **Regeneriergeschirr**
Porzellanteller, Ton, Glas, Silberplatten, Kupferpfannen, Messingbecher, Aluminium, Chromnickelstahl, Chrom.
- **Beim Bankettservice/Reisegesellschaften**
Teller-Regenerieren im Teller-Hordengestellwagen.
 - Große Mengen in kürzester Zeit.
 - Schneller Chargenwechsel.
 - Kürzeste Servierzeiten ermöglichen hohen Stundenumsatz, schnellen Tischwechsel, mehr Umsatz.
 - für Teller bis 31 cm Durchmesser
- Serviergeschirr wird miterhitzen: Wärmespeicher für längere Ausgabewege.
- **Warmhaltehaube:** Zum Überbrücken von kurzen Wartezeiten oder für Transportwege.
- Die Speisenkomponenten nach Möglichkeit gleichmäßig und nicht zu dicht auf den Tellern bzw. Platten anrichten/dressieren.
- Mise en place: gewürzte und gebutterte Speisen ersparen das Butterpinseln während des Services.
- **Soßen**
Grundsätzlich nach dem Regenerieren nappieren bzw. über das betreffende Produkt gießen.
- Großvolumige Komponenten brauchen mehr Zeit zum Erwärmen.
- Wiederkehrende Regenerierabläufe können individuell programmiert werden.
- **Variables Regenerieren**
In jeder Betriebsart des Combi-Dämpfers können Sie Ihr individuelles, produktbezogenes Regenerierprogramm wählen.

Sicherheitshinweise

- **Vorsicht! Heißer Dampf (Verbrühungsgefahr)!**
- **Vorsicht! Behälter sind heiß!**
- **Auf vorschriftsmäßige Arretierung des Hordengestellwagens achten!**



Regenerieren von Tellern in speziellen Tellerregeneriergestellen, bei Tisch- und Standgeräten.



Warmhaltehauben für Hordengestellwagen, bei Tisch- und Standgeräten.



Variables Regenerieren

In jeder der 3 Betriebsarten (Dämpfen, Heißluft und Combi-Dämpfen) kann individuell regeneriert werden.

So arbeiten Sie

- Vorheizen auf Betriebstemperatur.
Mindestens bis Heizungskontrolleuchte erlischt.



- Betriebsart anwählen.



- Gartemperatur einstellen.



- Garzeit einstellen.



Regeneriertemperatur

Im Schnitt haben sich Temperaturen zwischen 120 °C und 140 °C bestens bewährt.

Regenerierzeiten

In der Regel beträgt die Regenerierzeit für auf Teller angerichtete Speisen ca. 5 bis 8 Min. Die Regenerierdauer ist je nach Produkt, Produkttemperatur, Teller/Plattenanzahl, Füllhöhe und gewünschter Verzehrtemperatur, unterschiedlich.

Kontrolle ...

... des Gargutes ist jederzeit möglich.

- **Optimale Verzehrtemperatur:** 70-75 °C.
- Ändern Sie bei Bedarf die eingestellten Werte.

Arbeiten mit Kerntemperatur*



Ihre Vorteile

- Exaktes Garen auf den Punkt.
- Verringert den Gewichtsverlust.
- Verhindert ein Übergaren der Bratenstücke.
- Vereinfacht die Kontrolle über den Garverlauf – Digitalanzeige.
- Keine personelle Bindung während der Produktion.
- Verhindert Fehlbeurteilung durch herkömmliche, traditionelle Garverlaufproben (Nadel-, Finger-, Lippen-, Gabel- und Schnittprobe).

Funktion

Messung der Temperatur im Kern des Gargutes zur Steuerung des Garprozesses. Für risikoloses Garen.

Betriebsart

In jeder Betriebsart anwendbar.

So arbeiten Sie

Die gereinigte, kalte Spitze des Temperaturfühlers an der stärksten Stelle des Gargutes bis zur Mitte einstechen.

- Betriebsart anwählen.
- Gartemperatur einstellen.
- Kerntemperatur einstellen – vorgewählte Temperatur wird im Display angezeigt.
- **Achtung!** Zeitschaltuhr ist außer Funktion.
- Bei Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur ertönt ein Summton. Das Gerät schaltet automatisch ab.



Mit Kerntemperatur garen Sie „auf den Punkt genau“. Fühler mittig positionieren.





Gleichzeitiges Arbeiten mit Kerntemperatur und Zeitschaltuhr

1. Wenn Sie mit der Kerntemperatur arbeiten, können Sie

a. Dauer des Kerntemperaturprozesses abfragen



drücken und im Uhrendisplay erscheint die abgelaufene Zeit, z. B.:

25

b. Anzeige der Restzeit abfragen

Wird vor dem Arbeiten mit der Kerntemperatur-Automatik die Zeitschaltuhr eingestellt, läuft die Uhr im Hintergrund mit, steuert den Garprozeß aber nicht. Die Restzeit kann abgefragt werden.



drücken und gedrückt halten



gleichzeitig drücken
im Uhren-Display erscheint
die Restzeit, z.B.:

55

2. Wenn Sie mit der Zeitschaltuhr arbeiten

können Sie die aktuelle Kerntemperatur abfragen.



drücken und gedrückt halten

im Kerntemperatur-Display
erscheint die aktuelle
Kerntemperatur, z.B.:

55

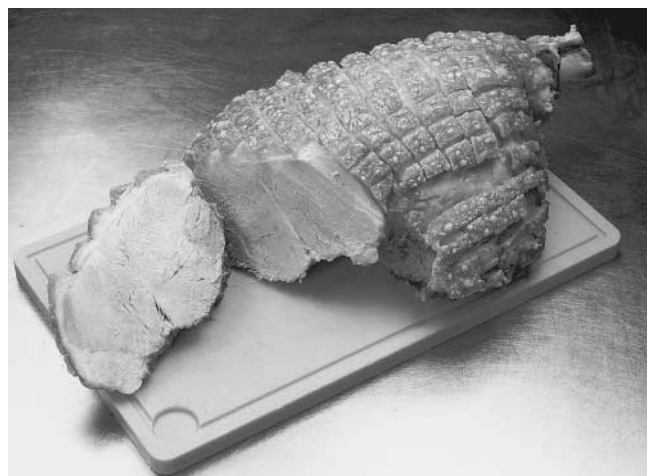
Sicherheitshinweise

- Kerntemperatur-Fühler kann heiß sein.
- Kerntemperatur-Fühler bei Nicht-Verwendung immer in die Halterung stecken.
- Kerntemperatur-Fühler nicht aus dem Garraum heraushängen lassen.
- Vor Entnahme der Beschickung Kerntemperatur-Fühler aus dem Gargut entnehmen.



Tips

- Bei Bratenaufschnitt die Kerntemperatur ca. 5 °C niedriger wählen, der Braten zieht während der Abkühlphase noch nach. Beispiel: „Braten“, Verhältnis Kerntemperatur – Garzeit.
 - Gewünschte Vollgare 80 °C Kerntemperatur.
 - Nach 60 Minuten sind 60 °C im Kern erreicht.
 - Für die restlichen 20 °C Kerntemperatur beträgt die Restgarzeit die Hälfte der bereits abgelaufenen Garzeit – also noch 30 Minuten.
 - Gewünschter Anstieg der Kerntemperatur (noch um 10 °C, 20 °C, 30 °C mehr).
 - Zusätzliche Verlängerung der Bratdauer im Verhältnis zur Zeitspanne: 20% mehr (ca. 1/5), 50% mehr (ca. 1/2), 80% mehr (ca. 4/5).
- Zur Vermeidung von Löchern (Eiweißgerinnung) im Produkt kühlen Sie den Kerntemperatur-Fühler vor der Benutzung.
- Die eingestellten Temperaturwerte und Betriebsarten können Sie jederzeit verändern.
- Kerntemperatur-Messung: Ermittlung der optimalen Verzehrtemperatur beim Regenerieren.
- Die Kerntemperatur ist programmierbar.



Gleichmäßige Garung „auf den Punkt“ und Verringerung des Gewichtsverlustes. Der Braten bleibt saftig.



Allgemeine Informationen zur Kerntemperatur im Fleisch

Fleisch	Kern- temperatur	Farbe im Fleischkern
Rindfleisch		
stark blutig bleu rare	45 °C	tief blutrot
blutig saignant medium rare	50 °C	fleischrot Saft blutrot
halb-mittel a point medium	55 – 60 °C	hellrosa, nach außen zu ins graubraune verblassend
durch bien cuit well done	75 – 85 °C	einheitlich graubräunlich
Kalbfleisch		
vollgar	über 77 °C	rötlich braun grau-weißer Fleischsaft

Allgemeine Informationen zur Kerntemperatur im Fleisch

Fleisch	Kern- temperatur	Farbe im Fleischkern
Schweinefleisch		
halbgar medium	65 °C	hellrosa
vollgar	75 – 80 °C	gelblich braun, grau-weißer Fleischsaft
gepökelt	65 °C	blaßrot, Saft bräunlich oder fast farblos
Lammfleisch		
vollgar	79 °C	grau, etwas leicht blaßrot
Hammelfleisch		
vollgar	82 °C	grau, Saft leicht blaß-rötlich
Geflügel		
vollgar	85 °C	gelblich-weiß, Saft fast farblos

Notizen



Arbeiten mit Kerntemperatur*

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	leicht hellrosa	65–70 °C
Schweineschulter	vollgar	75 °C
Schweinebauch/gefüllt	vollgar	70–75 °C
Schweinebauch/Wammerl	vollgar	80–85 °C
hintere Schweinehaxe gebraten	vollgar	80–85 °C
Eisbein	vollgar	80–85 °C
Kochschinken	sehr saftig	64–68 °C
Kasseler (Aufschnitt-Buffer)		65–70 °C 55–60 °C
hintere Haxen gepök.	vollgar	75–80 °C
Kasseler Rippchen	vollgar	65 °C
Schinken im Brotteig		65–70 °C
Schweinezunge	vollgar	85–90 °C
Schweinsköpfe		75–82 °C

Kalbfleisch

Kalbsrücken	hellrosa	65–70 °C
Kalbskeule, Kalbs-schlegel und Oberschale, Nuß, Frikandeau	vollgar	78 °C
Nierenbraten	vollgar	75–80 °C
Kalbsbraten/Schulter	vollgar	75–80 °C
Kalbsbrust (meist ge-füllt oder ausgelöst)	vollgar	75–78 °C

Kerntemperatur-Richtwerte

Hammelfleisch	Garzustand	Kern-temperatur
Hammelrücken	leichtrosa	70–75 °C
Hammelrücken	vollgar	80 °C
Hammelkeule	leicht rosa	75–78 °C
Hammelkeule	vollgar	82–85 °C

Lammfleisch

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

Geflügel

Hähnchen	vollgar	85 °C
Gänse	rosa	75–80 °C
Gänse	vollgar	90–92 °C
Truthahn, Ente	vollgar	80–85 °C

Pasteten u. dergl.

Pasteten	72–74 °C
Fleischkäse	70 °C
Terrinen, stabil	60–70 °C
Galantinen	65 °C
Ballotinen	65 °C
Foie gras	45 °C
Salm	60 °C
Hecht	63 °C
Mousse de Poisson	65 °C

Zusatzfunktion „Beschwaden“*



Ihre Vorteile

- Besonders „gutes Aufgehen“ des Backgutes durch rasche Zuführung von Feuchtigkeit.
- Leichter Glanz des Backgutes.
- Schlagartige Feuchtigkeitszufuhr.

Funktion

Schlagartige Feuchtigkeitszufuhr.

Gargutbeispiele Beschwaden

- **Mise en place**
Blindbäckerei (Tartletts etc.), „jour-Gebäck“.
- **Vorspeisen**
Profiteroles, Vol-au-Vent, Baguette, Flûtes, Fleurons.
- **Suppeneinlagen**
Profiteroles.
- **Hauptgerichte**
Schinken in Brotteig, Kasseler in Sauerteig, Rinderfilet in Hefeteig.
- **Desserts**
Eclair, Windbeutel, Blätterteigpastetchen, Croissantes, Hefeteig-Gebäck, Nußstrudel, Mohnkuchen, Schnecken.

Betriebsart

Heißluft.

Temperaturbereich

120 °C bis 250 °C Garraumtemperatur.

So arbeiten Sie

- Taste „Beschwaden“ drücken.



- **Beschwadungsdauer:** Die Feuchtigkeitszufuhr erfolgt nur so lange, wie die Beschwadungstaste gedrückt wird, bzw. ist auf vier Sekunden begrenzt (grüne Leuchtdiode zeigt die Aktivierung dieser Taste an).



Perforierte Alubleche leiten die Wärme schnell und gleichmäßig an die Unterseite des Backgutes.

So programmieren Sie

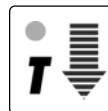
- Wie gewohnt programmieren.
- Beachten Sie auch das Kapitel „Programmieren“.

In allen Schritten, in denen Beschwaden gewählt ist, wird in Abständen von 120 Sekunden für jeweils 4 Sekunden beschwadet.

Grüne LED leuchtet nur, wenn der Temperaturbereich von 120 °C - 250 °C im Garraum erreicht ist und z. Z. beschwadet wird.

Tips

- Backwaren kurz nach Garungsbeginn beschwaden.



Zusatzfunktion „Cool down“ CM Geräte

Ihre Vorteile

- Rasches und materialschonendes Absenken der Garraumtemperatur.
- Ohne personelle Bindung.

Funktion

Materialschonende Schnell-Abkühlung des Garraums.

Betriebsart

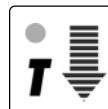
Bei jeder Betriebsart wählbar.

So arbeiten Sie

- Türe schließen.
- Betriebsart wählen.
- Taste „Cool down“ anwählen.
- Tür öffnen.
 - Grüne Leuchtdiode zeigt die Aktivierung der Funktion an, aktuelle Garraumtemperatur wird angezeigt, Temperaturanzeige blinkt.

Sicherheitshinweise

- **Vorsicht!** Während des „Cool down“ schaltet das Gebläserad beim Öffnen der Tür nicht ab.
- „Cool down“-Funktion nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitsystem einschalten.
- **Achtung!** Vor Anwählen der Zusatzfunktion „Cool down“ – Türe schließen!
- „Cool down“ ist nicht programmierbar.
- Garraum darf nicht mit kaltem Wasser abgekühlt werden



Zusatzfunktion „Cool down“ CD Geräte

Ihre Vorteile

- Rasches und materialschonendes Absenken der Garraumtemperatur.
- Ohne personelle Bindung.

Funktion

Materialschonende Schnell-Abkühlung des Garraums.

So arbeiten Sie

- Mit Betriebsarten-Wahlschalter „Cool down“ anwählen.

Sicherheitshinweise

- **Vorsicht!** Während des „Cool downs“ läuft das Gebläserad bei geöffneter Tür.
- „Cool down“-Funktion nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitsystem einschalten.
- Garraum darf nicht mit kaltem Wasser abgekühlt werden.



9 Programme mit je 3 Schritten

...stehen zur Verfügung.

Ihre Vorteile

- Zeitersparnis, da die Programme jederzeit abrufbereit sind.
- Keine Personalbindung während des Garprozesses.
- Das Garprogramm läuft vollautomatisch ab.
- Sicherung des Qualitätsstandards für kalibrierte Produkte und Convenience-Produkte.
- Standardisierte Garprozesse können auch von ungelernten Kräften, exakt nach Ihren Vorgaben, durchgeführt werden.

Programmieren

- Betriebsartenwahlschalter auf „Prog“ stellen
Mit dem Programmieren starten,
solange die Leuchtdiode blinkt.



- Programm-Nr. (1-9) mit Pfeiltaste anwählen.
(Prog-Nr. mit Punkt)



- Garschritte eingeben mit:
Betriebsart



Gartemperatur



Garzeit oder Kerntemperatur



Zusatzfunktion



in der Nummern-Anzeige werden die Schritte angezeigt
(Schritt-Nr. ohne Punkt)



Alle Schritte (maximal 3) eingeben.

- Programm speichern durch Drehen des
Betriebsartenschalters auf



Kontrolle

des Programms durch mehrmaliges Drücken der Starttaste.
Die Schritte werden der Reihenfolge nach angezeigt.
Nach Beendigung erscheint in der Anzeige wieder die
Programmnummer.



Arbeiten mit einem gespeicherten Programm

- Betriebsartenwahlschalter auf
- gewünschte Prog-Nr. anwählen
- Starttaste drücken



Die Garschritte laufen automatisch nacheinander ab. Am Programmende ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch ab.

Verändern der Eingabewerte

In einem laufenden Programm können folgende Werte verändert werden:

- Gartemperatur
- Garzeit / Kerntemperatur
- Zusatz-Funktion

Sollen die Werte **dauerhaft** in das Programm aufgenommen werden:

gleichzeitig drücken



Zur Bestätigung blinkt die Start-Taste für einige Sekunden.

Programmiersperre

Die Programmiersperre verhindert unkontrolliertes Programmieren und Überschreiben von Programmen. Nur bestimmte Personen haben dadurch eine Programmierberechtigung. Bei eingeschalteter Programmiersperre sind folgende Operationen **nicht** möglich:

- Änderung von Programmen
- Kontrolle der Programme über die Starttaste
- nur gespeicherte Programm-Nummern werden angezeigt und können gestartet werden

Tips

- Sie können auch mehrere Schritte eines Programmes mit der gleichen Betriebsart und unterschiedlichen Temperaturen durchführen. Zum Weiterschalten in den nächsten Schritt den Knebel kurz auf eine andere Betriebsart stellen und sofort wieder zurück
- Programmieren von **Dauerbetrieb** nicht möglich.
- Für Ihre individuelle Programmierung kopieren Sie die **Programmierhilfen** auf den nächsten Seiten.
- **Freie Programmplätze** werden durch Blinken der Programm-Nr. angezeigt.

Reinigungsprogramm „C“

Der Programm-Platz „C“ ist werksseitig mit einem Reinigungsprogramm für die tägliche Reinigung belegt.

Programmierung sperren

- Betriebsartenschalter auf
- Zeitschaltuhr drücken und 110 Min einstellen
- Starttaste drücken

erscheint in Funktionsanzeige



110



Programmiersperre aufheben

- Betriebsartenschalter auf
- Zeitschaltuhr drücken und 110 Min einstellen
- Starttaste drücken

erscheint in Funktionsanzeige



110



Löschen eines Programmes

Gespeicherte Programme können gelöscht werden:

1. durch Überschreiben mit einem neuen Programm
2. durch Löschen des Programms

- Programmmodus einschalten
- entsprechende Programm-Nummer wählen
- Betriebsart wählen, solange die Prog-LED blinkt
- Zeit auf „0“ einstellen
- speichern
Betriebsartenschalter wieder auf „Prog“ stellen.

z. B.



auf

0



Programmnummer:
Produkt:
Schweinebauch

		1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt
Betriebs- art		Dampf	Combi- Dampf	Heiß- luft
		100 °C	160 °C	220 °C
 		30 Minuten	78 °C	12 Minuten
				
		Eiweiß binden	Garen	Kruste

Programmnummer:
Produkt:

		1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt
Betriebs- art				
				
 				
				

Leistungsbeispiele Rind- und Kalbfleisch

[illegible]

KT = Kerntemperatur.



*nur für CM Geräte 43

Leistungsbeispiele Schweine-, Hammel- und Lammfleisch

[illegible]

KT = Kerntemperatur.



*nur für CM Geräte 45

Leistungsbeispiele Würste und TK-Convenience

[illegible]

KT = Kerntemperatur.



*nur für CM Geräte 47

Leistungsbeispiele Wild, Geflügel und Pasteten

[illegible]

*nur für CM Geräte 49

Leistungsbeispiele Fisch, Schalen- und Krustentiere

Gargut	Tips	geeigneter GN-Behälter/Rost	Kapazitäten in GN-Größen				
			6 x ½ GN	10 x ½ GN	10 x ½ GN 20 x ½ GN	20 x ½ GN	20 x ½ GN 40 x ½ GN
Lachs (ganze Schaustücke)	Lachs, evtl. mit Kartoffeln stützen, Bauchlappen nach außen stellen, KT einsetzen	20 mm ungelocht oder 40 mm	2 x ½	3 x ½	3 x ½	6 x ½	6 x ½
Lachsforellenfilet, Lachssteak	im Serviergeschirr, Fumets oder Wein zugeben	Rost oder 20 mm ungelocht	6 x ½	10 x ½	10 x ½	20 x ½	20 x ½
Lachssoufflée	Dariolen, Kokotten, Timbales, Materialleitfähigkeit beachten	Rost	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Steinbutt (ganz)	evtl. Gemüsejulienne Materialleitfähigkeit beachten	40 mm ungelocht	6 x ½	10 x ½	10 x ½	20 x ½	20 x ½
Heilbutt (portioniert)	Salz, Pfeffer, gehackte Kräuter, Vin blanc	40 mm ungelocht	6 x ½	10 x ½	10 x ½	20 x ½	20 x ½
Seezungenröllchen	würzen, bouquet poisson etc. zufügen	40 mm ungelocht	6 x ½	10 x ½	10 x ½	20 x ½	20 x ½
Schollen	helle Unterseite oben, vorheizen 300 °C, auf befettetem Behälter braten	20 mm granit.	6 x ½	10 x ½	10 x ½	20 x ½	20 x ½
Forellen gebraten	würzen, leicht ölen, vorheizen 300 °C	20 mm granit.	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Forelle blau	innen evtl. leicht würzen, Bauchlappen seitlich ausstellen	20 mm oder 40 mm ungelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Goldbarsch (auf Gemüsejulienne)	Julienne vorher blanchieren	40 mm ungelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Muscheln	Wein, Gemüsejulienne etc. zufügen	40 oder 65 mm gelocht/ungelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Fischklößchen	sauber ausformen, mit Folie abdecken	40 mm ungelocht	6 x ½	10 x ½	10 x ½	20 x ½	20 x ½
Fischterrine	exakt austreichen, abdecken	Rost	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Lachs-Mousseline	mit flachem GN-Behälter abdecken	Rost	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Shrimps-Dariolen	mit flachem GN-Behälter abdecken	Rost	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Hummer, Ballotinen	auf gleichmäßige Einlage achten	20 mm ungelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Vakuulgaren:							
Seezunge	Vakuulgaren	Rost	6 x ½	10 x ½	10 x ½	20 x ½	20 x ½
Scampi	Vakuulgaren	Rost	6 x ½	10 x ½	10 x ½	20 x ½	20 x ½
TK-Convenience:							
Fisch, überbacken in Alufolie, Mehrportionen	TK vorheizen 200 °C	20 mm granit. oder Alu perforiert	6 x ½	10 x ½	10 x ½	20 x ½	20 x ½
Vorgebratener, panierter Goldbarsch	TK vorheizen 200 °C	20 mm granit. oder Alu perforiert	6 x ½	10 x ½	10 x ½	20 x ½	20 x ½
Überbackener Portionsfisch	TK vorheizen 200 °C	20 mm granit. oder Alu perforiert	6 x ½	10 x ½	10 x ½	20 x ½	20 x ½
Dorschfilets (vorgebraten)	TK vorheizen 200 °C	20 mm granit. oder Alu perforiert	6 x ½	10 x ½	10 x ½	20 x ½	20 x ½

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.



Menge pro GN		Garablauf ca.				Menge pro Beschickung ca.				Zusatzinformationen Persönliche Notizen
½	¾	1. Schritt für CD Geräte	1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
1 Stück	2 Stück	 100 °	 75 °			2 Stück	3 Stück	6 Stück	12 Stück	Garzeit: Eigene Referenzprobe nötig!
20 Stück 15 Stück	40 Stück 30 Stück	 100 ° 8 Min.	 75 ° 6-8 Min. 80 ° 8-10 Min.			120 Stück 90 Stück	200 Stück 150 Stück	400 Stück 300 Stück	800 Stück 600 Stück	
15-20 Stück	30-40 Stück	 100 ° 10 Min.	 70 ° 15 Min.			60 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück	
1 Stück	2 Stück	 100 ° 20 Min.	 80 ° 25 Min.			6 Stück	10 Stück	20 Stück	40 Stück	
15 Port.	30 Port.	 100 ° 10 Min.	 75 ° 12 Min.			90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	
30 Stück	60 Stück	 100 ° 10 Min.	 75 ° 12 Min.			180 Stück	300 Stück	600 Stück	1200 Stück	
4-5 Stück	8-10 Stück		 250 ° 15 Min.			30 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück	
8-10 Stück	16-20 Stück		 250 ° 15 Min.			30 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück	
8-10 Stück	16-20 Stück		 100 ° 10-15 Min.			30 Stück	50 Stück	100 Stück	200 Stück	
10-12 Stück	20-24 Stück	 100 ° 10 Min.	 95 ° 12 Min.			36 Stück	60 Stück	120 Stück	240 Stück	
1-2 kg	2-4 kg	 100 ° 10 Min.	 78 ° 10-15 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	
50 Stück	100 Stück	 100 ° 8 Min.	 75 ° 8-10 Min.			300 Stück	500 Stück	1000 Stück	2000 Stück	
3 Stück	6 Stück	 100 °	 72 ° KT 62 °			9 Stück	15 Stück	30 Stück	60 Stück	Garzeit: Eigene Referenzprobe nötig!
20 Stück	40 Stück	 100 ° 10 Min.	 70 ° 15 Min.			60 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück	
25 Stück	50 Stück	 100 ° 30 Min.	 70 ° 35 Min.			75 Stück	125 Stück	250 Stück	500 Stück	
20 Stück	40 Stück	 100 ° 10 Min.	 72 ° KT 62 °			60 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück	
6-8 Stück	12-16 Stück	 100 ° 10 Min.	 72 ° 15 Min.			48 Stück	80 Stück	160 Stück	320 Stück	
80 Stück	160 Stück	 100 ° 10 Min.	 76 ° 12 Min.			480 Stück	800 Stück	1600 Stück	3200 Stück	
12 Stück	24 Stück		 180 ° 30 Min.			72 Stück	120 Stück	240 Stück	480 Stück	
15 Stück	30 Stück		 160 ° 20 Min.			90 Stück	150 Stück	300 Stück	600 Stück	
18 Stück	36 Stück		 180 ° 25 Min.			108 Stück	180 Stück	360 Stück	720 Stück	
18 Stück	36 Stück		 175 ° 20 Min.			108 Stück	180 Stück	360 Stück	720 Stück	

Leistungsbeispiele Gemüse, Beilagen

Gargut	Tips	geeigneter GN-Behälter/Rost	Kapazitäten in GN-Größen				
			6 x ½ GN	10 x ½ GN	10 x ½ GN 20 x ½ GN	20 x ½ GN	20 x ½ GN 40 x ½ GN
Broccoli	TK (frisch, gelochter Behälter, Eiswasser schocken)	65 mm ungelocht oder gelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Blumenkohl	frisch, geviertelt, Strunk ausschneiden	65 mm ungelocht oder gelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Rosenkohl	TK, gefroren würzen, buttern erst bei Ausgabe	65 mm ungelocht oder gelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Spinat	frisch	65 mm gelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Kohlrabi	TK-Waren, gestiftelt, frisch	65 mm ungelocht oder gelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Pariser Karotten	TK-Ware, auf lose Frostung achten	65 mm ungelocht oder gelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Junge Erbsen	TK-Ware, auf lose Frostung achten	65 mm ungelocht oder gelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Spargel	gebündelt im Fond, lose mit oder ohne Fond	65 mm ungelocht oder gelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Tomaten	blanchieren für z. B. Tomates concassées, Salat	20 oder 40 mm oder 65 mm gelocht	5 x ½ 20/40 3 x ½ 65 mm	10 x ½ 20/40 5 x ½ 65 mm	10 x ½ 20/40 5 x ½ 65 mm	20 x ½ 20/40 10 x ½ 65 mm	20 x ½ 20/40 10 x ½ 65 mm
Bohnen	TK-Ware, ganz oder gestiftelt, frisch blanchieren, Eiswasser	65 mm ungelocht oder gelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Pilze	mit Zitrone beträufeln, evtl. Weißwein zugeben	65 mm ungelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Wirsing (blanchieren)	Strunk ausschneiden	65 mm gelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Paprikaschoten (gefüllt)	mit der Öffnung nach unten in den Behälter schichten	65 mm ungelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
überbackener Blumenkohl	jeder 2. Einschub, vorheizen	Rost oder 20 mm	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Gemüseplatten (Serviergeschirr)	vorgefertigt, nappieren mit Butter oder ähnlichem erst bei Ausgabe	Rost oder 20 mm	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Gemüsekonserven	auf Durchmesser der Gläser achten, Füllmenge 1 Liter	Rost oder 20 mm	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Gemüseauflauf	Gemüseeinlage gleichmäßig verteilen	40 mm oder 65 mm granit.	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Gemüsepudding	Formen gut einfetten, Beschickung mit Folie oder GN-Behälter abdecken	Rost oder 20 mm	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Kohlrouladen	Kohlblätter gut blanchieren, (TK-Ware, vorheizen 300 °C)	65 mm gelocht	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Bauernomelette	Masse gleichmäßig verteilen, ca. 1- bis 2 cm unter Rand füllen	40 mm oder 65 mm granit.	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Getreide quellen	kalt ansetzen und stehen lassen verkürzt die Garzeit	40 mm oder 65 mm granit.	6 x ½ 40 mm 3 x ½ 65 mm	10 x ½ 40 mm 5 x ½ 65 mm	10 x ½ 40 mm 5 x ½ 65 mm	20 x ½ 40 mm 10 x ½ 65 mm	20 x ½ 40 mm 10 x ½ 65 mm
Vollwertauflauf	Quellzeit der Körner beachten	40 mm oder 65 mm granit.	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Moussaka	2 cm unter Oberkante füllen	40 mm oder 65 mm granit.	3 x ½	5 x ½	5 x ½	10 x ½	10 x ½
Vakuumgaren Karotten, Fenchel	gestiftelt, tourniert, gewürfelt, Einzel- oder Mehrportionsbeutel	Rost	6 x ½	10 x ½	10 x ½	20 x ½	20 x ½

Gelochte Behälter verkürzen die Garzeiten.

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.



Menge pro GN		Garablauf ca.				Menge pro Beschickung ca.				Zusatzinformationen Persönliche Notizen
%	%	1. Schritt für CD Geräte	1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	10x1/1	10x2/1 / 20x1/1	20x2/1	
5 kg	10 kg		100 ° 15 Min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	
ca. 4 Köpfe	ca. 8 Köpfe		100 ° 18 Min.			12 Köpfe	20 Köpfe	40 Köpfe	80 Köpfe	
5 kg	10 kg		100 ° 15 Min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	
2 kg	4 kg		100 ° 8 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	
5 kg	10 kg		100 ° 15–18 Min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	
5 kg	10 kg		100 ° 15–18 Min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	
5 kg	10 kg		100 ° 15–18 Min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	
2–3 kg	4–6 kg		100 ° 15–20 Min.			9 kg	15 kg	30 kg	60 kg	
45 Stück	90 Stück		100 ° 1–2 Min.			225 Stück 135 Stück	450 Stück 225 Stück	900 Stück 450 Stück	1800 Stück 900 Stück	
5 kg	10 kg		100 ° 15–18 Min.			15 kg	25 kg	50 kg	100 kg	
2 kg	4 kg		100 ° 10–12 Min.			6 kg	10 kg	20 kg	40 kg	
2–3 Köpfe	4–6 Köpfe		100 ° 6–8 Min.			9 Köpfe	15 Köpfe	30 Köpfe	60 Köpfe	
20–25 Stück	40–50 Stück		160–180 ° 45 Min.			75 Stück	125 Stück	250 Stück	500 Stück	
30 Port.	60 Port.		250 ° 8–10 Min.			90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	
4 Stück	8 Stück		110–130 ° 8–10 Min.			12 Stück	20 Stück	40 Stück	80 Stück	
10–15 Stück	20–30 Stück	100 ° 35 Min.	90 ° 40 Min.			45 Stück	75 Stück	150 Stück	300 Stück	
30 Port.	60 Port.		140 ° 10 Min.	150 ° 45 Min.		90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	
15–20 Stück	30–40 Stück	100 ° 18 Min.	90–95 ° 20 Min.			60 Stück	100 Stück	200 Stück	400 Stück	
25 Stück	50 Stück		140 ° 40 Min.	160 ° 10 Min.		75 Stück	125 Stück	250 Stück	500 Stück	
30 Port.	60 Port.		140 ° 35 Min.	160 ° 10 Min.		90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	
2 kg	4 kg	100 ° 20 Min.	80–100 ° 10–20 Min.			12 kg	20 kg	40 kg	80 kg	
30 Port.	60 Port.		140 ° 35 Min.	160 ° 10 Min.		90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	
30 Port.	60 Port.		15 Min.	140 ° 40 Min.	160 ° 5 Min.	90 Port.	150 Port.	300 Port.	600 Port.	
3–9 kg	6–18 kg		100 ° 15–25 Min.			30 kg	45 kg	90 kg	180 kg	

Leistungsbeispiele Eier, Beilagen

[illegible]

*nur für CM

Leistungsbeispiele Backwaren, Brot, Brötchen, Desserts, Teil 1

[illegible]

****Bei frischen Backwaren generell auf Backtemperatur vorheizen. Bei TK-Produkten auf 300 °C vorheizen.**

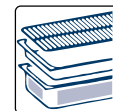
*nur für CM Geräte 57

Leistungsbeispiele Backwaren, Brot, Brötchen, Desserts, Teil 2

[illegible]

Bei frischen Backwaren generell auf Backtemperatur vorheizen.

*nur für CM Geräte 59



Gastronorm-Behälter und Gastronorm Roste

Chromnickelstahl (CNS):

- Rostfrei, Lange Lebensdauer
- Bessere Stabilität durch doppelte Bördelung!
- Bessere Griffsicherheit
- Lange Lebensdauer

Chromnickelstahl (CNS) gelocht:

- Perforation auch in den Radien! – bessere Dampfdurchlässigkeit
- Größere Lochdurchmesser – bessere Garqualität
- Perforation auch seitlich

Aluminium gelocht:

- Beste Wärmeleitfähigkeit • Hervorragender Trieb (Krumme)
- mit Teflonbeschichtung

Granitemaillierte Behälter (GN):

- Bessere Wärmeleitung • Besserer Trieb (Krumme, Kruste)
- Bessere Backqualität – keine speckigen Böden
- Kein Ankleben • Minimaler Fettverbrauch
- Kein Portionierverlust – Ecken sind voll ausgeformt

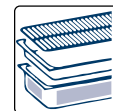
Roste hochglanzvernickelt oder CNS:

- Zum Braten, Grillen und Backen

Fritierkörbe aus CNS:

- Zubereitung von Fritierwaren ohne Fett
- 3-fach Schütthöhe im Vergleich zur Zubereitung auf Blechen
- Gleichmäßige Bräunung ohne Anbratstellen

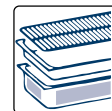
Größe	Artikel (Tiefe)	Art.-Nr. mm	Abbildung	Einsatzbeispiele	Ausstattungsbeispiele				
					6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
1/3 GN 325 x 175 mm	Behälter CNS 20mm	6013.1302		für Hasenrücken, Kartoffelklöße, Semmel-Serviettenknödel, zum Überbacken von diversen Speisen, Auftauen, Pochieren von Fisch, Gemüse, Beilagen	3	6			
	40mm	6013.1304		für Beilagen, Knödel, Hackbraten Königsberger Klopse, Frikadellen, Bratfisch, gedünsteten Fisch, Pochierten Fisch, Backwaren, Gemüseauflauf, Enten, Gänse	3	6			
	65mm	6013.1306		für Kohlrouladen, Paprikaschoten, Schmorgerichte, Reis, Eierstich, Sauerkraut, diverses Obst, Kompotte, Nudeln, Jus, Rinderbraten, Rindsrouladen	3	6			
1/2 GN 325 x 265 mm	Behälter CNS 20mm	6013.1202		für Hasenrücken, Kartoffelklöße, Semmel- und Serviettenknödel, zum Überbacken von diversen Speisen, Auftauen, Pochieren von Fisch, Gemüse, Beilagen	2	4			
	40mm	6013.1204		für Gemüse, Beilagen, Knödel, Hackbraten, Hackbraten, Königsberger Klopse, Frikadellen, Bratfisch, gedünsteten Fisch, Pochierten Fisch, Backwaren, Gemüseauflauf, Enten, Gänse	2	6			
	65mm	6013.1206		für Kohlrouladen, Paprikaschoten, Schmorgerichte, Reis, Eierstich, Gemüse, Sauerkraut, diverses Obst, Kompotte, Jus, Nudeln, Rinderbraten, Rindsrouladen	2	4			
	Behälter gelocht CNS 50mm	6015.1216		für Gemüse frisch oder TK, sämtliche Beilagen,	1	2			
	90mm	6015.1295		für Gemüse (Blanchieren, z. B. Spinat), Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Eier	1	2			
	140mm	6015.1215		für Kartoffeln	1	2			
	Behälter granitemailliert 20mm	6014.1202		Zubereitung von Kurzgebratenem, rösten von Nüssen, Hülsenfrüchte und Knochen	2	2			
	40mm	6014.1204			2	2			
	65mm	6014.1206			1	1			
	Fritierkorb aus CNS	6019.1215		für Pommes frites, Wedges, Tintenfischringe, Garnelen	2	4			



Gastronorm-Behälter und Gastronorm Roste

Größe	Artikel (Tiefe)	Art.-Nr. mm	Abbildung	Einsatzbeispiele	Ausstattungsbeispiele				
					6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
1/1 GN 530 x 325 mm	Behälter CNS 20mm	6013.1102		für Bratkartoffeln, Frikadellen, Hasenrücken, Kartoffelklöße, Semmel- und Serviettenknödel, zum Überbacken von diversen Speisen, Auftauen, Pochieren von Fisch, Gemüse, Beilagen	6	10	5	20	10
	40mm	6013.1104		für Gemüse, Beilagen, Knödel, Hackbraten, Königsberger Klopse, Frikadellen, Bratfisch, Pochierten Fisch, Backwaren, Gemüseauflauf, Enten, Gänse	3	5		10	
	65mm	6013.1106		für Kohlroutaden, Paprikaschoten, Schmorgerichte, Reis, Eierstich, Gemüse, Sauerkraut, diverses Obst, Kompotte, Nudeln, Jus, Rinderbraten, Rindsrouladen	4	5	5	10	10
	100mm	6013.1110		zum Fond sammeln, zur Saucenzubereitung, für gekochten Schinken, Auffangen von Kondensat u. ä.		1	2	2	4
	Behälter gelocht CNS 55mm	6015.1165		für Gemüse, sämtliche Beilagen,	3	5	6	10	10
	90mm	6015.1195		für Gemüse (Blanchieren, z. B. Spinat), Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Eier	3	5	3	5	6
	140mm	6015.1115		für Kartoffeln	2	3	6	5	12
	Behälter granitemailliert 20mm	6014.1102		zum Backen von Sandmassen, Rührteigen, Pizzas, Kleingebäck frisch od. gefroren, Braten, Gratinieren (Fleisch, Fisch, Gemüse), für Aufläufe, Schmorgerichte, Frikadellen, Saucenprodukt, Bratkartoffeln	6	10	6	20	10
	40mm	6014.1104			3	5	6	10	10
	65mm	6014.1106			3	5	4	10	10
	Backblech Aluminium gelocht Teflon- beschichtet	6015.1103		sämtliche Backwaren (Plunder, Blätterteig, Croissants, Brezel, TK-Convenience)	6	10		20	
	Roste CNS hochglanz- vernickelt	6010.1101		für Langzeit- und Großbratstücke (Schwein, Kalb, Rind, Wild, Lamm), Kurzgebratenes, Toastzubereitungen, Hähnchen, Enten, Gänse, Haxen, Kasseler, Auftauen, Backen in Kasten- oder Springformen, Vakuumgaren, Gratinieren, Garen im Serviergeschirr, Konservieren	6	10	6	20	10
		6010.1100							
	Hähnchen- Grillrost H 8 - 1/1	6035.1006		Zum Garen von 8 Hähnchen der Gewichtsklasse 1000 g – 1500 g	2	3	6	6	12
	Hähnchen- Grillrost H 10 - 1/1	6035.1010		Zum Garen von 10 Hähnchen der Gewichtsklasse bis 1000 g	-	-	6	6	12
	Enten- Grillrost	6035.1009		Zum Garen von 8 Enten der Gewichtsklasse 1600 g – 2200 g	1	2	4	5	10
	Fritierkorb aus CNS	6019.1115		für Pommes frites, Wedges, Tintenfischringe, Garnelen	2	4	6	10	10
530 x 373 mm	Hähnchen- Grillrost H 12 - S	6035.1011		Zum Garen von 12 Hähnchen der Gewichtsklasse bis 1000 g, Grill-Hordengestellwagen oder Einhängestell für Hähnchen-Grillroste notwendig	2	3	-	-	-

*nur für CM Geräte



Gastronorm-Behälter und Gastronorm Roste

Chromnickelstahl (CNS):

- Rostfrei, Lange Lebensdauer
- Bessere Stabilität durch doppelte Bördelung!
- Bessere Griffsicherheit
- Lange Lebensdauer

Chromnickelstahl (CNS) gelocht:

- Perforation auch in den Rändern! – bessere Dampfdurchlässigkeit
- Größere Lochdurchmesser – bessere Garqualität
- Perforation auch seitlich

Aluminium gelocht:

- Beste Wärmeleitfähigkeit • Hervorragender Trieb (Krumme)
- mit Teflonbeschichtung

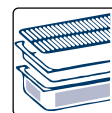
Granitemaillierte Behälter (GN):

- Bessere Wärmeleitung • Besserer Trieb (Krumme, Kruste)
- Bessere Backqualität – keine speckigen Böden
- Kein Ankleben • Minimaler Fettverbrauch
- Kein Portionierungsverlust – Ecken sind voll ausgeformt

Roste hochglanzvernickelt oder CNS:

- Zum Braten, Grillen und Backen

Größe	Artikel (Tiefe)	Art.-Nr. mm	Abbildung	Einsatzbeispiele	Ausstattungsbeispiele				
					6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
2/1 GN 650 x 530 mm	Behälter CNS 20mm	6013.2102		für Bratkartoffeln, Frikadellen, Hasenrücken, Kartoffelklöße, Semmel- und Serviettenknödel, zum Überbacken von diversen Speisen, Auftauen, Pochieren von Fisch, Gemüse, Beilagen			10		20
	40mm	6013.2104		für Gemüse, Beilagen, Knödel, Hackbraten, Königsberger Klopse, Frikadellen, Bratfisch, gedünsteten Fisch, Pochierten Fisch, Backwaren, Gemüseauflauf, Enten, Gänse			5		10
	65mm	6013.2106		für Kohlroutaden, Paprikaschoten, Schmorgerichte, Reis, Eierstich, Gemüse, Sauerkraut, diverses Obst, Kompotte, Nudeln, Jus, Rinderbraten, Rindsrouladen			2		5
	100mm	6013.2110		zum Fond sammeln, zur Saucenzubereitung, für gekochten Schinken, Auffangen von Kondensat u. ä.			1		1
	Behälter gelocht CNS 55mm	6015.2165		für Gemüse ohne Fond, sämtliche Beilagen, z. B. Böhmisches Knödel, Hefeklöße etc.			2		5
	90mm	6015.2195		für Gemüse (Blanchieren, z. B. Spinat), Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Eier			1		2
	Behälter granitemailliert 20mm	6014.2102		zum Backen von Sandmassen, Rührteigen, Pizzas, Kleingeback frisch od. gefroren, Braten, Gratiniere (Fleisch, Fisch, Gemüse), für Aufläufe, Schmorgerichte, Frikadellen, Saucenprodukt.			5		10
	40mm	6014.2104					2		5
	65mm	6014.2106					5		10
	Backblech Aluminium gelocht Teflon- beschichtet	6015.2103		sämtliche Backwaren (Plunder, Blätterteig, Croissants, Brezen, TK-Convenience)			20		20
400 x 600 mm	Roste CNS	6010.2101		für Langzeit- und Großbratstücke (Schwein, Kalb, Rind, Wild, Lamm), Kurzgebratenes, Toastzubereitungen, zum Gratiniere, für Hähnchen, Enten, Gänse, Haxen, Kasseler, zum Garen im Serviergeschirr, Auftauen, Backen in Kasten- oder Springformen, Vakuumgaren, Konservieren.			7		15
	hochglanz- vernickelt	6010.2100							
	Roste CNS	6010.0103							
	Backblech Aluminium gelocht Teflon- beschichtet	6015.1000		sämtliche Backwaren (Plunder, Blätterteig, Croissants, Brezen, TK-Convenience)			-	-	-



Untergestelle

Das umfangreiche Leistungsangebot der Geräte wird durch ein abgerundetes Zubehörprogramm sinnvoll ergänzt. Dadurch kann das Gerät den jeweiligen Erfordernissen optimal

angepaßt werden. Die Untergestelle und Unterschränke sind aus Chrom-Nickel-Stahl gefertigt. Sie gewährleisten eine standsichere und zweckmäßige Aufstellung der Geräte.



Untergestell UG I
Rahmengestell komplett mit Ablageboden und höhenverstellbaren Füßen.



Unterschrank US III
Rahmengestell komplett mit Ablageboden, Decke, Seiten- und Rückwand, höhenverstellbaren Füßen, mit 14 Paar geprägten Auflageschienen für 1/1-GN-Behälter.



Untergestell UG II
Rahmengestell komplett mit Ablageboden und zwei Seitenwänden, höhenverstellbaren Füßen, zusätzlich 14 Paar geprägten Auflageschienen zur Aufnahme von Rosten und GN-Behältern.



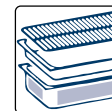
Unterschrank US IV
Rahmengestell komplett mit Ablageboden, höhenverstellbaren Füßen, 14 Paar geprägten Auflageschienen, allseitig geschlossen, mit zwei doppelwandigen Flügeltüren.

Maße und Artikel-Nr. der Untergestelle:

Typ	Artikel-Nr.	Maße in mm		
		Tiefe	Breite	Höhe
6x1/1 und 10x1/1GN				
UG I	6201.1020	638	788	720
UG I-niedrig	6201.1024	638	788	460
UG II	6201.2020	638	788	720
UG II-niedrig	6201.2024	638	788	460
UG II-Bäckermaß 400x600mm	6201.2014	638	788	460
US III	6201.3020	640	904	720
US IV	6201.4020	688	904	720

Typ	Artikel-Nr.	Maße in mm		
		Tiefe	Breite	Höhe
10x2/1GN				
UG I	6201.1022	707	1220	720
UG II	6201.2022	707	1220	720
UG I-niedrig	6201.2023	707	1220	340
UG I für Combi-Duo (Nur CPC/CM/CD 61 auf CPC/CM/CD 61)	6201.1029	638	788	260
UG-Erhöhung CPC/CM/CD 61 s. S. 9 Dunstabzugshaube	6201.1030	638	788	160

Hordengestellwagen



Komplett aus Chrom-Nickel-Stahl

Alle Einfahrschienen sind mit:

- U-Profilen zur Kippsicherung der GN-Behälter im Hordengestellwagen versehen
- Ausklinkungen zum schnellen Beschicken und Entnehmen versehen
- Optional auch in variierender Schienenanzahl erhältlich.

Zusätzliche Hordengestellwagen und Hordengestelltransportwagen erhöhen die Garleistung und machen die Arbeitsweise rationeller und den Chargenwechsel schneller.

Tischgeräte

- Mit: – Arretierung gegen unbeabsichtigtes Herausrollen
– Kippsicherung

Standgeräte

- Mit: – GN-Behälterverriegelung vorn und hinten, zum beidseitigen Beschicken und Entnehmen
– vier leichtgängigen Lenkrollen (zwei davon feststellbar)
– Auffangwanne mit Ablassventil



6 x 1/1 GN

10 x 1/1 GN

10 x 2/1 GN

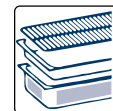
Maße und Artikel-Nr. der Hordengestellwagen:

Typ	Artikel-Nr.	Maße in mm		
		Tiefe	Breite	Höhe
6x1/1 GN	6020.1020	565	431	480
10x1/1 GN	6030.1020	565	431	740
10x2/1 GN	6030.1021	687	620	740
20x1/1 GN	6040.1020	835	540	1790
20x2/1 GN	6050.1020	978	730	1790
Grill-Hordengestellwagen 6x1/1 GN	6020.1022	565	431	480
Back-Hordengestellwagen 6x1/1 GN	6020.1024	565	431	480
Grill-Hordengestellwagen 10x1/1 GN	6030.1024	565	431	740
Back-Hordengestellwagen 10x1/1 GN	6030.1026	565	431	740



20 x 1/1 GN

20 x 2/1 GN



Teller-Hordengestellwagen

Zum Regenerieren von vorgegarten Speisen auf Tellern, z.B. für Bankette. Die angerichteten Teller werden **exakt** auf Ringe **positioniert**. Die Teller können einen **Durchmesser** bis zu **310 mm** haben. Der Teller-Hordengestellwagen ist komplett aus hochwertigem Chrom-Nickel-Stahl gefertigt.

Teller-Hordengestellwagen für 6x1/1 GN und 10 x 1/1 GN und 10 x 2/1 GN nur in Verbindung mit dem Hordengestell-Transportwagen benutzen.

Maße und Artikel-Nr. für die Teller-Hordengestellwagen:

Typ	Artikel-Nr.	Anzahl Teller	Max. Tellerhöhe (mm)	Maße in mm		
				Tiefe	Breite	Höhe
6x1/1 GN	6007.1020	19	25	630	402	479
10x1/1 GN	6007.1021	31	25	630	402	740
10x1/1 GN*	6007.1023	25	32	630	402	740
10x2/1 GN	6007.1022	50	32	805	620	740
20x1/1 GN	6007.5020	62	25	835	540	1790
20x1/1 GN*	6007.5022	50	32	835	540	1790
20x2/1 GN*	6007.5021	100	32	981	730	1790
20x2/1 GN	6007.5023	120	25	981	730	1790

* für Teller mit Clochen, die Höhe von Teller plus Cloche kann bis zu 72 mm betragen



Beispiel: 10 x 1/1 GN



Beispiel: 20 x 2/1 GN

Hordengestell-Transportwagen für Tischgeräte

Unterstützt den leichten Transport und raschen Chargenwechsel bei Einsatz von Hordengestellwagen. Komplett aus hochwertigem Chrom-Nickel-Stahl, an das Gerät ankoppelbar, mit vier leichtgängigen Lenkrollen (davon zwei feststellbar), Hordengestell-Arretierung und Kippsicherung.

Maße und Artikel-Nr. der Hordengestell-Transportwagen:

Typ	Artikel-Nr.	Maße in mm		
		Tiefe	Breite	Einfahrh.
6x1/1 GN, 10x1/1 GN	6003.1020	901	541	1000
6x1/1 GN, 10x1/1 GN-niedrig	6003.1023	901	541	620
6x1/1 GN, 10x1/1 GN Bäckernorm	6003.1025	901	541	1000
10x2/1 GN	6003.1021	1030	790	1000
10x2/1 GN-niedrig	6003.1022	1030	790	620



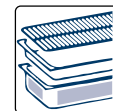
6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN



10 x 2/1 GN

*nur für CM Geräte

Warmhaltehauben



Mit RATIONAL Warmhaltehauben können Standzeiten oder Pufferzeiten von 15-20 Minuten zwischen dem Regenerieren und der Ausgabe der Speisen überbrückt werden. RATIONAL Warmhaltehauben gibt es für alle Gerätegrößen.

Typ	Artikel-Nr.
6x1/1 GN	6004.1007
10x1/1 GN	6004.1009
10x2/1 GN	6004.1014
20x1/1 GN	6004.1011
20x2/1 GN	6004.1012



Beispiel: 10 x 1/1 GN



Beispiel: 20 x 1/1 GN

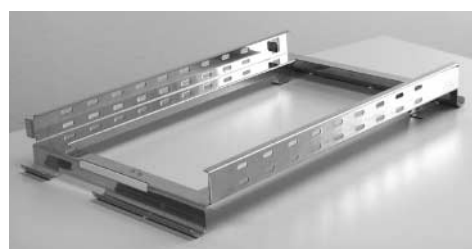
Einfahrschiene für Hordengestellwagen

Einfahrschiene Typ 6x1/1 GN und 10x1/1 GN

Artikel-Nr.: 6021.1306

Einfahrschiene Typ 10x2/1 GN

Artikel-Nr.: 6021.1307



Einhängegestelle

Einhängegestell für Bäckernorm (400x600mm)

Typ 61 Artikel-Nr.: 6020.1023

5 Einschubschienen L-Form (Abstand 88mm)

Typ 101 Artikel-Nr.: 6030.1025

8 Einschubschienen L-Form (Abstand 88mm)

Einhängegestell Leberkäse, Fleischschalen (150x350mm)

Typ 61 Artikel-Nr.: 6020.1029

6 Einschubschienen 400x600mm (Abstand 71mm)

Typ 101 Artikel-Nr.: 6020.1031

10 Einschubschienen 400x600mm (Abstand 71mm)

Einhängegestell für Hähnchen-Grillroste H 12-S

Typ 61 Artikel-Nr.: 6020.1036

2 Einschubschienen für Grillroste H 12

3 U-Schienen für Roste 400x600mm

Typ 101 Artikel-Nr.: 6030.1039

3 Einschubschienen für Grillroste H 12

5 U-Schienen für Roste 400x600mm

Behälter mit Deckel und Vorrichtung zum Fettablauf

Zum Sammeln von heruntertropfenden Fett während des Grillens und zur schwalllsicheren Entnahme.

Fettauffangbehälter 1/1 GN

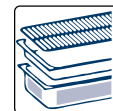
Höhe 40mm: Artikel-Nr.: 8710.1135

Höhe 65mm*: Artikel-Nr.: 8710.1136

* nicht für Grill-Hordengestellwagen



Combi-Duo



Combi-Duo

oberes Gerät unteres Gerät	CPC/CM/CD 61 Elektro	CPC/CM 61 Gas
CPC/CM/CD 61 Elektro	Art.-Nr.: 6008.1300	Art.-Nr.: 6008.1300
CPC/CM/CD 101 Elektro	Art.-Nr.: 6008.1300	Art.-Nr.: 6008.1300
CPC/CM/CD 102 Elektro	Art.-Nr.: 6008.1301	Art.-Nr.: 6008.1301
CPC/CM 61 Gas		Art.-Nr.: 6008.1309
CPC/CM 102 Gas		Art.-Nr.: 6008.1307

CleanJet® Ergänzungssatz Combi-Duo

oberes Gerät unteres Gerät	CPC/CM/CD 61 Elektro	CPC/CM 61 Gas
CPC/CM/CD 61 Elektro	Art.-Nr.: 6008.1313	Art.-Nr.: 6008.1313
CPC/CM/CD 101 Elektro	Art.-Nr.: 6008.1313	Art.-Nr.: 6008.1313
CPC/CM/CD 102 Elektro	Art.-Nr.: 6008.1314	Art.-Nr.: 6008.1314
CPC/CM 61 Gas		Art.-Nr.: 6008.1315
CPC/CM 102 Gas		Art.-Nr.: 6008.1316

Muß bei CPC-Geräten mit CleanJet® verwendet werden!

UltraVent® Kondensationsabzugshaube



Ob im Frontbereich oder bei Bankett-Veranstaltungen **UltraVent®** gewährleistet jederzeit und überall ein angenehmes Arbeitsumfeld. Die perfekt abgestimmte **UltraVent®** Kondensationsabzugshaube erschließt Ihnen uneingeschränkte Einsatzmöglichkeiten.

Durch die patentierte Kondensationstechnologie der **UltraVent®** Kondensationsabzugshaube werden Dämpfe vollständig gebunden und durch das integrierte Ablaufsystem abgeleitet.

Lästige Gargerüche werden stark reduziert.

Aufwendige Maßnahmen für ablufttechnische Installationen gehören der Vergangenheit an.

Der ClimaPlus Combi® kann ohne bauseitige Veränderungen jederzeit in bestehende Objekte integriert werden.

Das integrierte Wärmerückgewinnungssystem optimiert den Energieeinsatz und reduziert den Wasserverbrauch um bis zu 50%.

Artikel-Nr.:	Typ
6100.2010	CD/CM/CPC 61/101 Elektro
6100.2013	Combi-Duo Elektro
6100.2011	CM/CPC 61/101 Gas

In Verbindung mit Combi-Duo 61/61 Elektro wird UG I für Combi-Duo empfohlen.
Bei der Installation auf Typ 61 wird die Verwendung einer UG-Erhöhung empfohlen.

Dunstabzugshaube



Sorgt für frisches Raumluftklima durch den Abzug von Dampf und heißen Wrasen. Für Geräte der Größe 6x1/1 GN und 10 x 1/1 GN. Ideal für Kleinküchen, Thekenverkauf oder Partyservice.

Artikel-Nr.:	Typ
6100.2000	CD/CM/CPC 61/101 Elektro
6100.2001	Combi-Duo Elektro
6100.2004	CM/CPC 61/101 Gas

In Verbindung mit Combi-Duo 61/61 Elektro wird UG I für Combi-Duo empfohlen.
Bei der Installation auf Typ 61 wird die Verwendung einer UG-Erhöhung empfohlen.

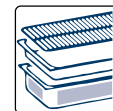
Lamm- und Spanferkelspieß

Lamm- und Spanferkelspieß

Typ 201 Artikel-Nr.: 6035.1003

Typ 202 Artikel-Nr.: 6035.1002

Transportwagen für Spezialreiniger



Transportwagen zur Aufnahme der Kanister für Reiniger und Klarspüler; zusätzliche Aufnahme von bis zu 4 Reinigungsarmen möglich.

Artikel-Nr.: 6003.1030



RATIONAL Spezialreiniger und Klarspüler für CleanJet®

Nur Original RATIONAL-Produkte sind speziell auf optimalen Reinigungserfolg mit CleanJet® hin entwickelt, abgestimmt und zugelassen. RATIONAL-Spezialreiniger liefert selbstverständlich auch bei herkömmlicher Handreinigung von Combi-Dämpfern beste Reinigungsergebnisse.

Spezialreiniger, 10 Liter Artikel-Nr.: 9006.0137

Klarspüler, 10 Liter Artikel-Nr.: 9006.0137

Entkalker, 10 Liter Artikel-Nr.: 6006.0110

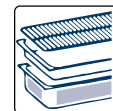


RATIONAL Handdruck-Sprühpistole

Die zweckmäßige Reinigungshilfe.
Stabiler Druckbehälter mit Pistolengriff.
Serienmäßig mit 2 unterschiedlichen Sprühdüsen
und separater Verlängerung ausgestattet.
Füllmenge 1,5 l.

Handdruck-Sprühpistole Artikel-Nr.: 6004.0100





Bildwahltastatur für CPC/CM Geräte

Starten Sie Ihre wichtigsten Programme einfach über leicht erkennbare Bildsymbol-Tasten. 12 Bildwahltasten können mit individuellen Garabläufen belegt werden. Ideal für die Imbiß- und Schnellgastronomie, für Supermärkte, Metzgereien sowie für die System-Gastronomie.

Bildwahltastatur CPC	Artikel-Nr.: 8720.1392
Bildwahltastatur CM	Artikel-Nr.: 8720.1390



PC-programm für CPC/CM Geräte

Das **RATIONAL PC-program** unterstützt Sie bei der Programmierung und der Verwaltung von Programmen sowie bei der Überwachung von Garprozessen. Des weiteren erlaubt es Ihnen die Verwaltung eines oder mehrerer Geräte über Kabel- oder Modemverbindung. Auf diese Weise können auch weit entfernt gelegene KlimaPlus Combis®, z. B. in Filialen, auf komfortable Weise verwaltet werden. Arbeiten Sie in der Gemeinschaftsverpflegung, betreiben Sie ein Ketten-Geschäft, sind Sie Filialist oder sind Sie an einer perfekten Nachweisführung im Sinne der HACCP/LMHV-Richtlinien interessiert? Das **RATIONAL PC-program** gibt Antwort auf alle Ihre Fragen.

Übrigens: In Verbindung mit der seriellen Schnittstelle unterstützt die Software auch unsere CM-Baureihe.



Reinigen



Reinigungsablauf

Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung des Combi-Dämpfers zum Betriebsschluß unerlässlich.

- Garraum **abkühlen** (unter 60 °C).
- Gerät ausschalten
- Garraum und Türinnenseite, Türdichtung, Raum **hinter dem schwenkbaren Luftleitblech** und das Luftleitblech beidseitig mit RATIONAL-Spezialreiniger einsprühen.



Einsprühen des Garraums mit dem Spezialreiniger.

ACHTUNG:

Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der RATIONAL-Sprühflasche und dem Reinigerkanister.



- Garraumtür schließen und Reiniger ca. 20 Min. **einwirken** lassen.
- Garmedium/Betriebsartenschalter auf „**Dämpfen**“ stellen.
- Zeitschaltuhr auf **15 Min.** stellen.
- Garraumtür schließen.
- Nach Ablauf der 15 Min. Gerät mit eingebauter Handbrause gründlich, auch **hinter dem Luftleitblech ausspülen**.
- Garraum und Türdichtung mit feuchtem Tuch abwischen, bei Bedarf Innenscheibe aufklappen und ebenfalls abwischen.
- Anschließend den Garraum für 10 Min. bei „trockener Hitze“ (Heißluft) 150 °C trocknen.
- Nach Abschluß der Reinigung die Garraumtür nicht schließen, sondern leicht geöffnet lassen.



Gründlich ausspülen mit der Schlauchbrause.



Zum Reinigen zwischen den Scheiben (Tür öffnen!) die Türaußenscheiben durch Zurückziehen der Verriegelung öffnen.

Alternativ*

- nach dem Einsprühen des Reinigers
- Prog „C“ starten (Dauer 40 Min.)

Prog



Start

- nach Ablauf des Programms mit der Schlauchbrause gründlich ausspülen und den Garraum trocknen
- Außen reinigen Sie den Combi-Dämpfer am besten mit einem weichen, feuchten Tuch.



Tips

- Bei starker Verschmutzung vor der Reinigung die Rückstände mit Dampf für 10 Min. aufweichen lassen und evtl. Reinigungsvorgang wiederholen.
- Auch wenn der Combi-Dämpfer ausschließlich in der Betriebsart Dämpfen eingesetzt wird, **muß** eine tägliche Reinigung erfolgen.
- Garraum, Hordengestell und der Boden des Garraums müssen gründlich mit Wasser nachgespült werden, so daß alle Reste entfernt werden.
- Anschließend trocknen wie oben beschrieben.
- Hordengestell, Roste und Behälter während des Reinigungsablaufes im Garraum belassen.
- Rückstände auf Rosten und Behältern, die zuvor aufgeweicht, aber mit dem Ausspülen nicht entfernt wurden, in der Spülmaschine reinigen.
- Aluminium-Bleche nicht mit Säuren oder ätzenden Mitteln behandeln, da dies zu Materialschäden (Verfärbungen) führen kann.

Sicherheitshinweise

- **Keine Hochdruckreiniger verwenden!**
- **Gerät nicht mit Säuren behandeln oder Säuredämpfen aussetzen, da sonst die Passivschicht des Chromnickelstahls verletzt wird und die Geräte sich eventuell verfärben können.**
- **Beachten Sie die Hinweise auf dem Reiniger-Kanister.**



1. Arbeitsmittel

Handdruck-Sprühpistole

(nur Original RATIONAL-Sprühpistole verwenden!)

Die zweckmäßige Reinigungshilfe. Stabiler Druckbehälter mit Pistolengriff. Serienmäßig mit 2 unterschiedlichen Sprühdüsen und separater Verlängerung ausgestattet. Füllmenge 1,5 l.

Spezialreiniger

Löst ohne mechanische Einwirkung selbsttätig Verschmutzungen und Verkrustungen. Einfach in der Anwendung, materialschonend und biologisch abbaubar. Behälter: 11 kg.

Beachten Sie die Sicherheits-Hinweise auf dem Reiniger-Kanister.

EG-Sicherheitsdatenblatt kann auf Anfrage zugesandt werden.

Handhabung der Sprühflasche

Befüllen der Sprühflasche

- Flasche bis höchstens „max“ mit Flüssigkeit befüllen.
- Pumpe aufsetzen und aufschrauben, fest anziehen, damit der zum Sprühen notwendige Druck aufgebaut werden kann.
- Mit dem Pumpenhebel Luft in den Behälter pumpen.
- Sprühhebel niederdrücken, dabei die Sprühdüse in das Gerät halten.



Sicherheitshinweise:

- Geeignete Schutzausrüstung tragen: Schutzbrille, Schutzhandschuhe.
- Behälter nie längere Zeit unbenutzt unter Druck stehen lassen. Pumpenkopf langsam aufdrehen, damit die Druckluft entweichen kann.
- Düse, Düsenverlängerung und Düsenstutzen nach jeder Benutzung spülen.
- Die Reinigungsflasche zwei- bis dreimal pro Woche mit warmem Wasser reinigen/spülen.
- Schwergängigkeit des Pump-Kolbens kann mit 2-3 Tropfen Öl behoben werden.





Dampfgenerator mit SC-Automatik

SC - Self clean

Durch die SC-Automatik wird eine deutliche Verlängerung der Zeitspanne zwischen den einzelnen Entkalkungsintervallen erreicht.

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

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

Diese empfohlenen Entkalkungsintervalle können je nach Wasserzusammensetzung von den oben genannten Richtwerten abweichen. Wir empfehlen, die Grundreinigung des Dampfgenerators durch den geschulten Kundendienst durchführen zu lassen.

Bitte beachten Sie

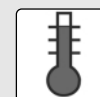
Bei Störung an der SC-Automatik blinkt die Anzeige „Wassermangel“. Bitte prüfen Sie, ob bauseitig der Wasserhahn geöffnet oder das Sieb am Eingang des Magnetventils verstopft ist. Sobald diese Mängel beseitigt sind, schaltet sich das Gerät automatisch ein. Sollte dies nach 3 Minuten nicht der Fall sein, ist der örtliche Kundendienst zu verständigen.



Tips

Bei längeren Stillstandzeiten (z. B. Urlaubszeiten) Dampfgenerator wie folgt entleeren:

- Türe schließen.
- Betriebsart „Heißluft“ anwählen.
- Temperatur auf 32 °C einstellen.
- Tür öffnen.
- Betriebsart „Dämpfen“ anwählen.
- Dampfgenerator wird jetzt entleert.
- Entleeren beenden:
Betriebsartenschalter verstellen.



Ablöschtemperaturen verändern*

Die Wrasenablöschung ist für den korrekten Funktionsablauf des Combi-Dämpfers **nicht erforderlich**, denn der Combi-Dämpfer funktioniert auch ohne Ablöschung.

Die Ablöschtemperaturen können für jede Betriebsart gradgenau eingestellt werden.

Einstellmodus



Zu ändernde Betriebsart auswählen



+



für ca. 10 Sek. gleichzeitig drücken und halten, die Kerntemperaturanzeige leuchtet.



In der Kerntemperaturanzeige erscheint in beiden Anzeigen der alte Wert. Wird der untere Knebel auf 0 gestellt, kann in der oberen Anzeige der neue Wert für die gewählte Betriebsart eingestellt werden.

Beim Loslassen der Tasten wird die neue Ablöschtemperatur für die gewählte Betriebsart gespeichert.



Dampfgenerator mit SC-Automatik

SC - Self clean

Durch die SC-Automatik wird eine deutliche Verlängerung der Zeitspanne zwischen den einzelnen Entkalkungsintervallen erreicht.

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

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

Diese empfohlenen Entkalkungsintervalle können je nach Wasserzusammensetzung von den oben genannten Richtwerten abweichen. Wir empfehlen, die Grundreinigung des Dampfgenerators durch den geschulten Kundendienst durchführen zu lassen.

Hinweis für Geräte im Dauerbetrieb:

Überschreiten die aktiven Heizzeiten des Dampfgenerators eine Zeitdauer von 60 Minuten und ist die Garraumtür länger als 1 Minute geöffnet, wird der Kessel automatisch gespült. Die empfohlenen Entkalkungsintervalle sollten trotzdem weiterhin eingehalten werden.

Bitte beachten Sie!

Bei Störung an der SC-Automatik blinkt die Anzeige „**Wassermangel**“. Bitte prüfen Sie, ob bauseitig der Wasserhahn geöffnet oder das Sieb am Eingang des Magnetventils verstopft ist. Sobald diese Mängel beseitigt sind, schaltet sich das Gerät automatisch ein. Sollte dies nach 3 Minuten nicht der Fall sein, ist der örtliche Kundendienst zu verständigen.



Tips

Bei längeren Stillstandzeiten (z. B. Urlaubszeiten) Dampfgenerator wie folgt entleeren:

- Magnet auf das Pictogramm „cool down“ setzen.
- Beliebige Betriebsart anwählen.
- Dampfgenerator wird jetzt entleert.
- Voraussetzung: Temperatur im Dampfgenerator muß unter 75 °C sein.



Inspektionsarbeiten die von Elektrofachkräften durchführbar sind

Achtung! Vor Öffnen der Servicetüre und Arbeiten an spannungsführenden Teilen ist der Combi-Dämpfer spannungsfrei zu schalten!

1. Auswechseln der Garraumbeleuchtung

Bei Ausfall der Garraumbeleuchtung ist die Halogenlampe auszutauschen.

Schalten Sie zuerst das Gerät spannungsfrei!

Decken Sie den Geräteablauf im Garraum mit einem Tuch ab und entfernen Sie mit einem 8-mm-Schlüssel die 4 Schrauben des Glashalterahmens.

Nehmen Sie den Rahmen mit Glas und Dichtungen ab.

Ersetzen Sie die Halogen-Glühlampe durch eine neue 12 Volt, 10 W, 300 °C Glühlampe (ET Nr. 3024.0201).

Ersetzen Sie ebenfalls die beiden Dichtungen.

Dichtungsrahmen außen: ET Nr. 5110.1022

Dichtungsrahmen innen: ET Nr. 5110.1023

Bitte achten Sie darauf, daß die Glühlampe nicht mit den Fingern berührt werden darf.

Schrauben Sie den Halterahmen mit Glas und Dichtungen wieder fest und schalten Sie das Gerät ein.

2. Auswechseln der Türdichtung

„Beschädigte Türdichtungen sind zu ersetzen!“

Die Türdichtung besteht aus einem fertig vulkanisierten Rahmen und ist in eine Führung am Garraum **gesteckt**.

Sollte eine Dichtung ausgewechselt werden müssen, ziehen Sie die alte Dichtung aus der Führung heraus.

Reinigen Sie die Führungsschiene von Verunreinigungen.

Achten Sie beim Einbau der Dichtung darauf, daß der rechteckige Teil der Dichtung vollständig im Aufnahmerahmen steckt.

Bei der Montage ist vorheriges Anfeuchten der Haltelippen mit Seifenwasser empfehlenswert.

Garraumdichtung Typ 6 x 1/1

ET Nr. 5105.1020

Garraumdichtung Typ 10 x 1/1

ET Nr. 5105.1021

Garraumdichtung Typ 10 x 2/1

ET Nr. 5105.1022

Garraumdichtung Typ 20 x 1/1

ET Nr. 5105.1023

Garraumdichtung Typ 20 x 2/1

ET Nr. 5105.1024



Garraumbeleuchtung kpl. (Schrauben, Rahmen, Dichtung Glas, Dichtung, Reflektor Lampe).



Einsetzen der Halogen-Glühlampe.



Türdichtung mit Führung.

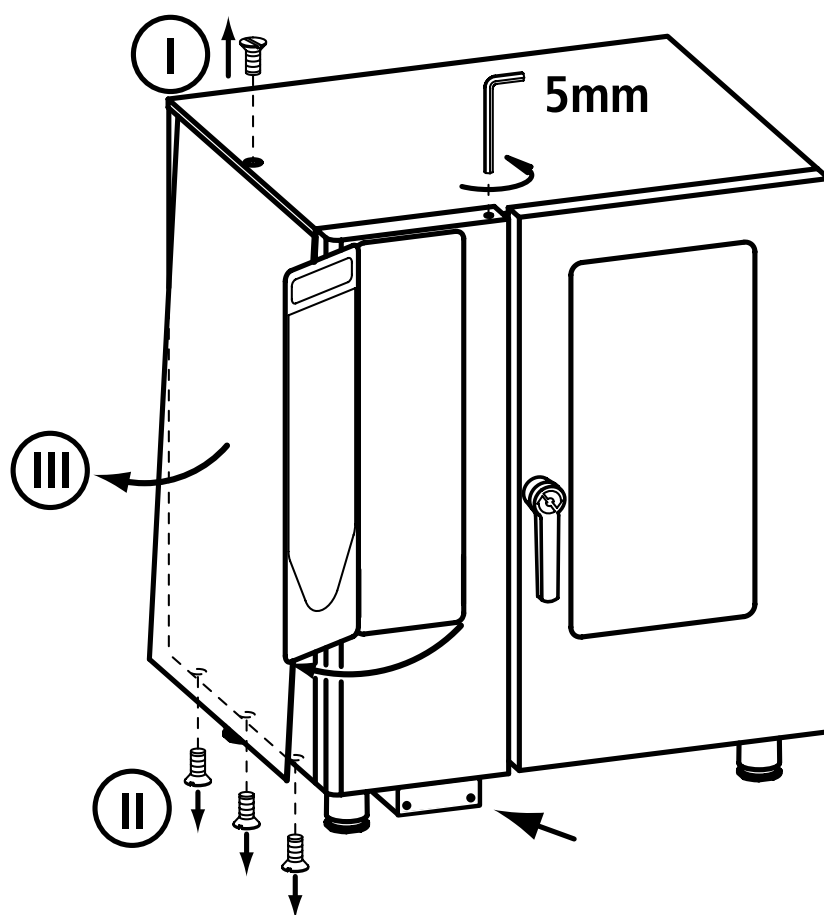
Hinweis:*

Bei Entsorgung der Platine oder des Gerätes muß die Batterie der Steuerungsplatine separat entsorgt werden.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

INSTALLATIONS- HINWEISE





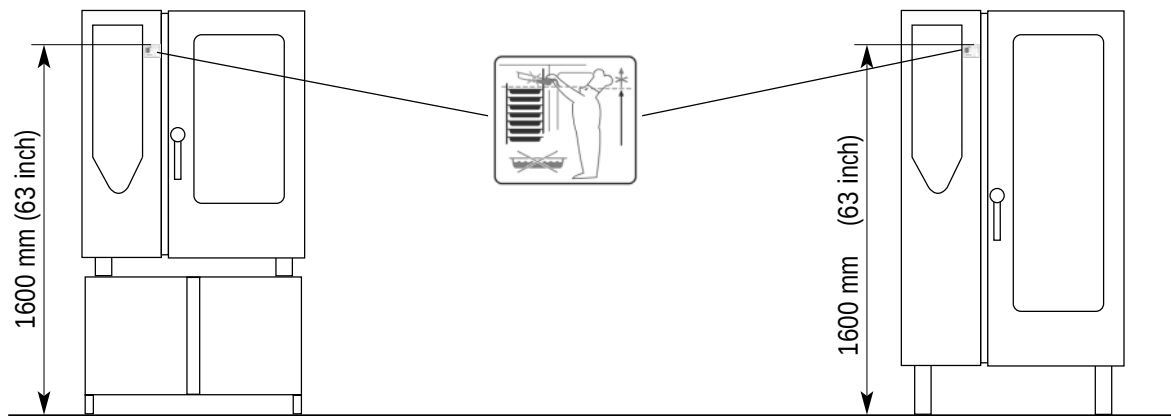
Achtung!

Die genannten Normen gelten für Deutschland. In allen anderen Ländern sind die entsprechenden landesspezifischen Normen und Vorschriften zu beachten. Schäden auf Grund Nichtbeachtung dieser Installationsvorschrift sind von der Garantie ausgeschlossen.

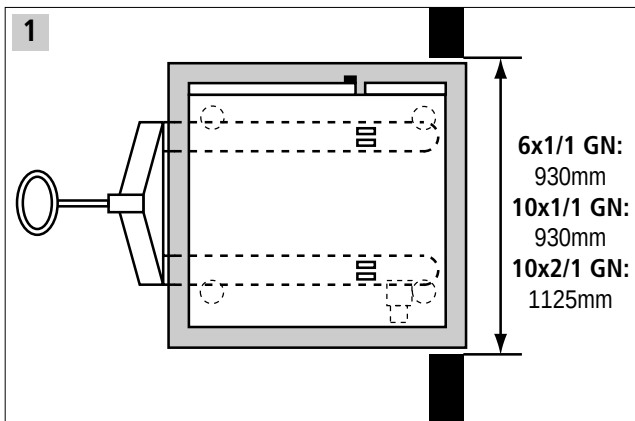
Gerät auf Transportschäden überprüfen.

Bei Verdacht auf Transportschäden **unverzüglich** Ihren Fachhändler / Spediteur benachrichtigen!

Alle Kartons, Verpackungsmaterialien, Dokumente,
etc. aus dem Garraum entfernen.



Sicherheitsaufkleber „**Max. Einschubhöhe für Behälter mit Flüssigkeit**“ und Sicherheitsaufkleber befinden sich im Garraum.



Gerätetransport mit Palette

Bild 1,2

Gerätetransport ohne Palette nur 20x1/1 GN und 20x2/1 GN Geräte

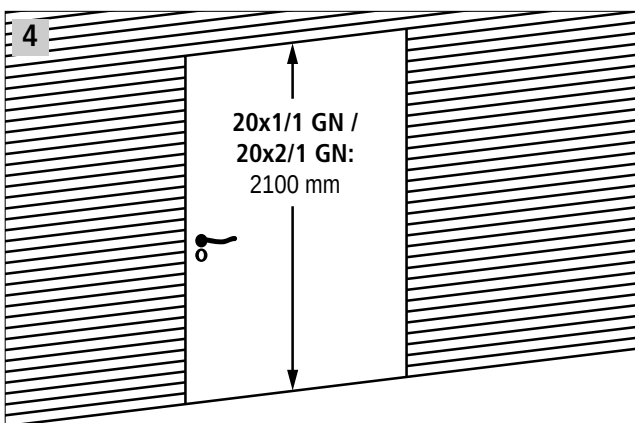
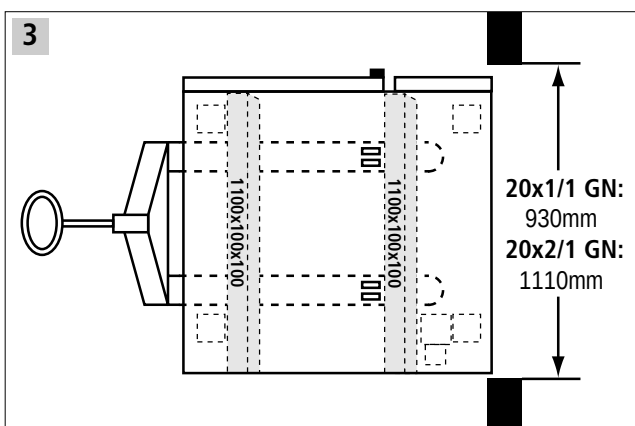
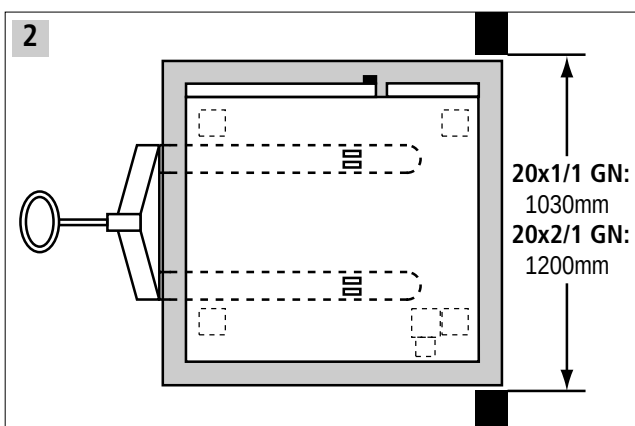
Bild 3

Alle Behälter/Hordengestellwagen aus dem Garraum entfernen. Bei Standgeräten Befestigungsecken der Palette entfernen. Gerät von der Palette nehmen. Beachten Sie das Gewicht der Geräte:

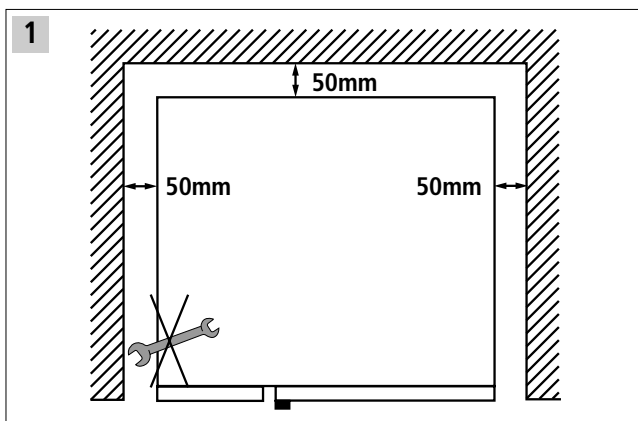
6 x 1/1 GN: 123 kg	10 x 1/1 GN: 152 kg
10 x 2/1 GN: 220 kg	20 x 1/1 GN: 312 kg
20 x 2/1 GN: 387 kg	

Beachten Sie die Türhöhe

Bild 4



Mindestabstand



Mindestabstand links/ rechts/ hinten 50 mm.

Bild 1

Mindestabstand bei Wärmequellen auf der linken Seite 350 mm.

Bild 2

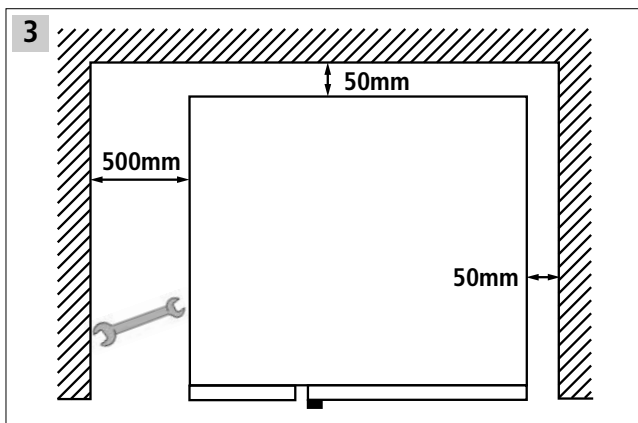
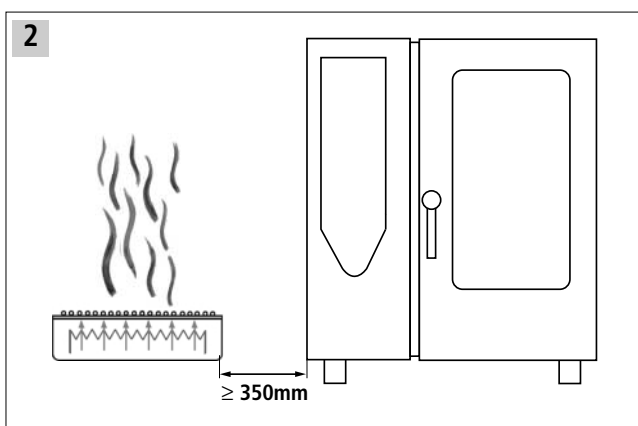
Wir empfehlen einen Abstand von 500 mm an der linken Geräteseite zur Durchführung von Servicearbeiten

Bild 3

Bitte beachten:

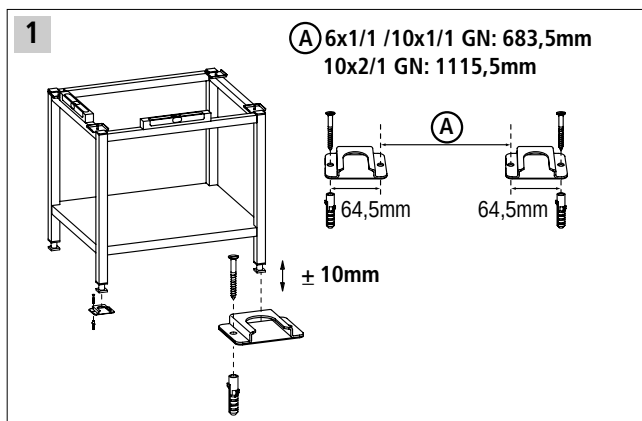
Bei Geräten mit CleanJet®, Platz für Wandhalterung des Reinigungsarms vorsehen. Die Wandhalterung des CleanJet® Reinigungsarmes darf nicht am Gerät angebracht werden.

Achtung: Die Geräte dürfen nur in frostsicheren Räumen aufgestellt werden.





Installation Typ 6x1/1 GN, 10x1/1 GN, 10x2/1 GN



Gasgeräte müssen mit beigelegtem Befestigungsset für das Untergestell entweder mit Schrauben und Dübel oder mit dem mitgelieferten Spezialkleber am Boden befestigt werden.

Bild 1,2

Elektrogeräte: Befestigungsset ist nicht im Lieferumfang enthalten, kann aber unter ET-Nr.: 8700.0317 bestellt werden. Anschließend das Untergestell in die Fußarretierungen einschieben und Untergestell am Installationsort waagrecht ausrichten.

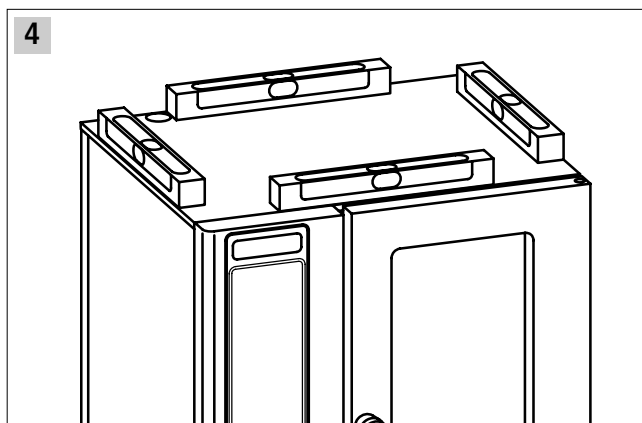
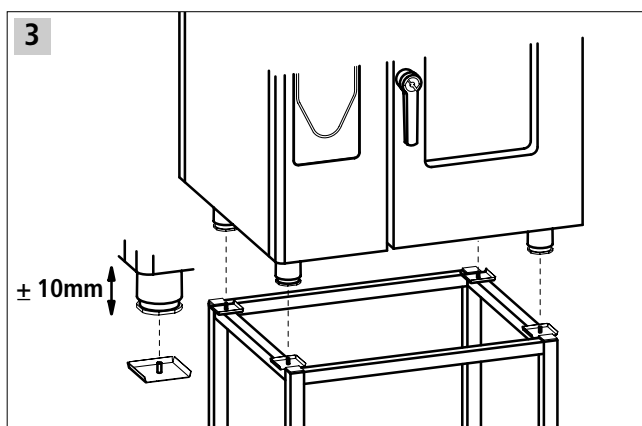
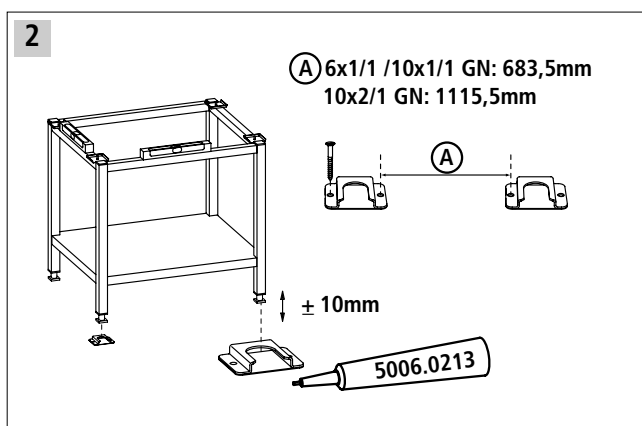
Bild 1,2

Gerät auf das Untergestell stellen. Die Gerätefüße müssen durch die Aufnahmebolzen des Untergestells arretiert sein

Bild 3

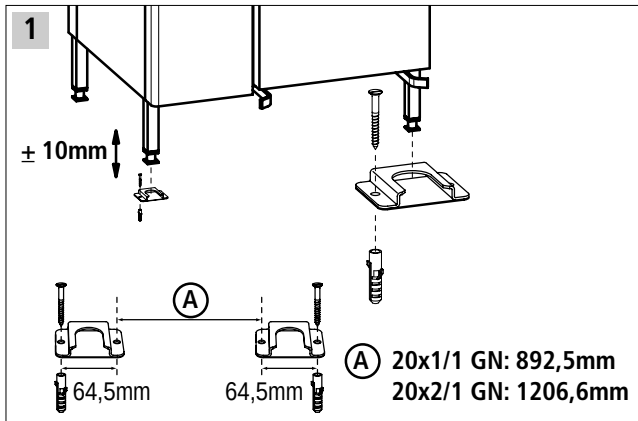
Gerät muß waagrecht ausgerichtet sein

Bild 4





Installation Typ 20x1/1 GN, 20x2/1 GN



Fußarretierung entweder mit Schrauben und Dübel oder mit dem mitgelieferten Spezialkleber am Boden befestigen.

Bild 1,2

Anschließend das Standgerätee in die Fußarretierungen einschieben

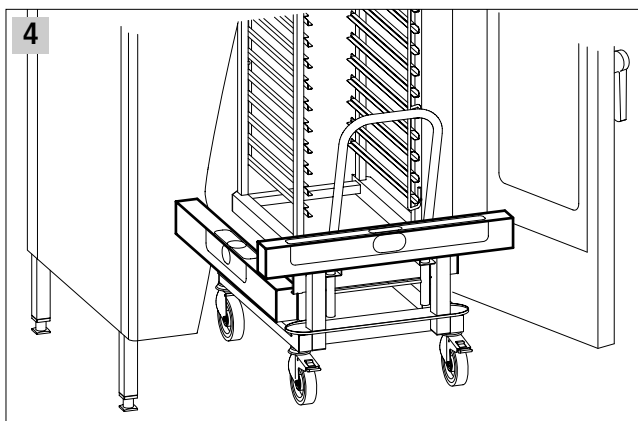
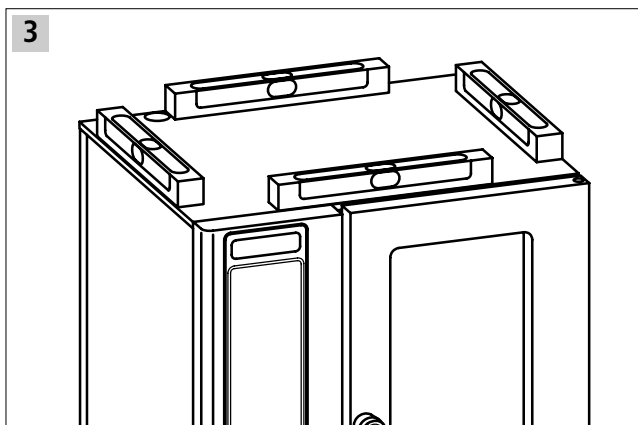
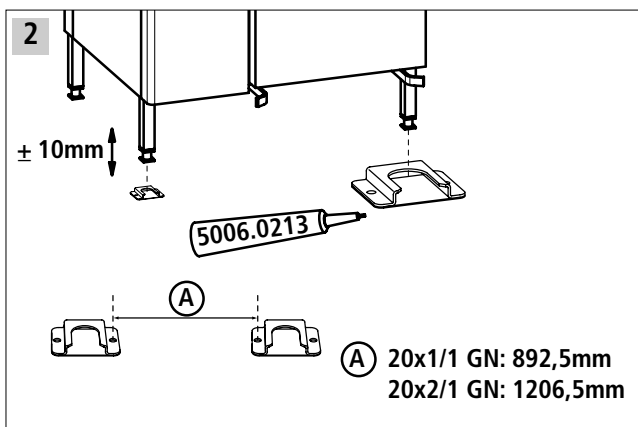
Bild 1,2

Gerät waagrecht ausrichten

Bild 3

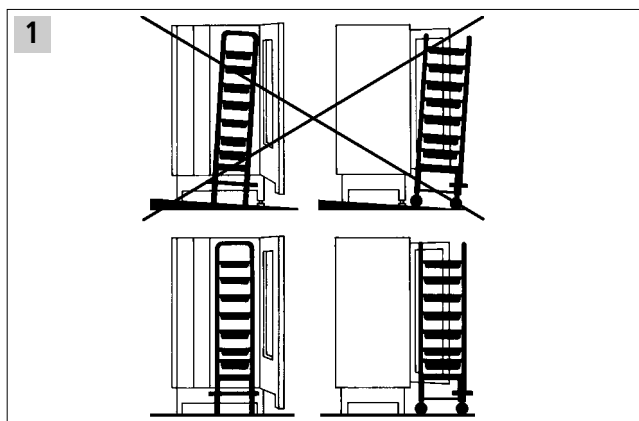
Hordengestellwagen muß im Gerät waagrecht stehen

Bild 4





Ausrichtung Hordengestellwagen 20x1/1 GN und 20x2/1 GN

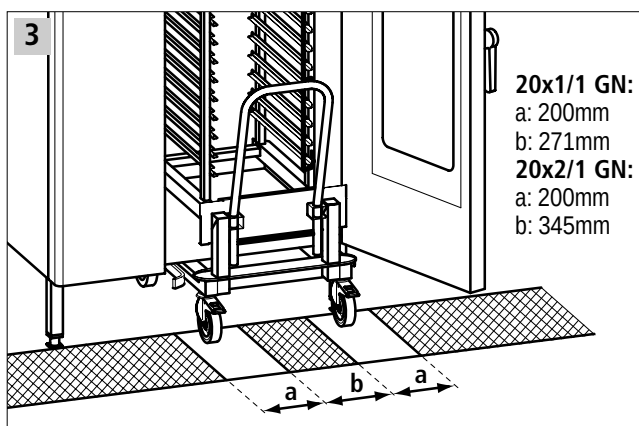
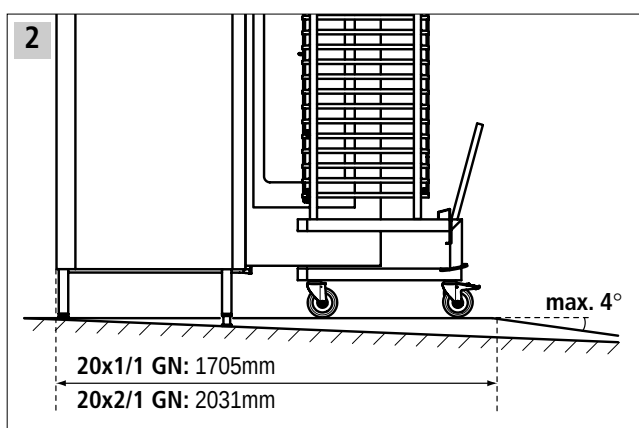


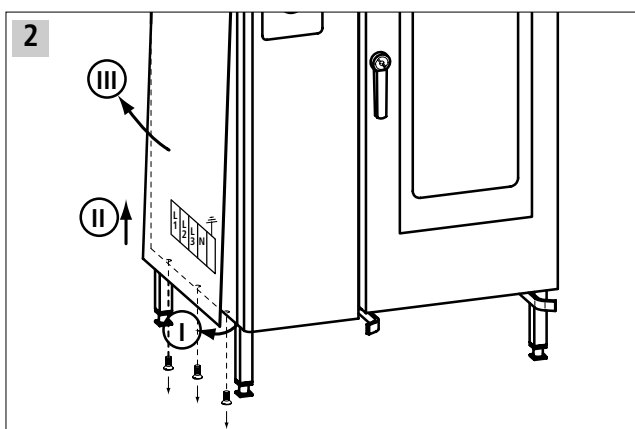
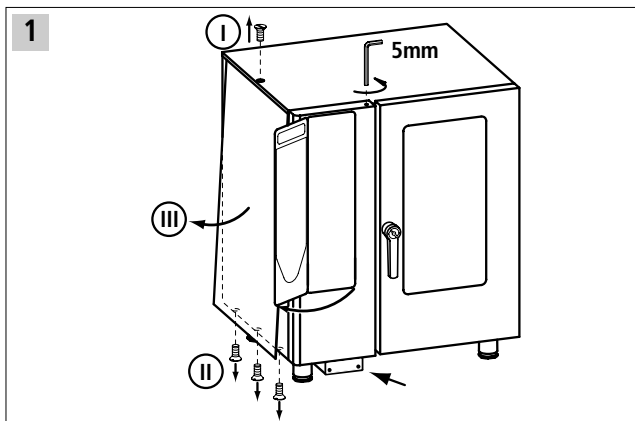
Ist der Boden nicht eben, muß die Unebenheit durch eine selbstgefertigte Einfahrrampe ausgeglichen werden, dabei darf der Anfahrwinkel max 4° betragen.

Bild 1,2

Befindet sich vor dem Standgerät ein Ablaufgitter, muß im Einfahrbereich des HGW eine Überfahrhilfe angebracht sein.

Bild 3





Geräteanschlüsse, genaue Bemaßung und Anschlußpunkte siehe Seite 91 - 102.

Legende zu Seite 93 - 102:

- 1 = Gemeinsamer Wasserzulauf (Kaltwasser)
- 2 = Wasserzulauf Kaltwasser
- 3 = Wasserzulauf Weich- bzw. Warmwasser
- 4 = Wasserablauf
- 5 = Elektroanschluß
- 6 = Potentialausgleich
- 7 = Gasanschluß

- Geräteanschluß nur entsprechend der Installationshinweise und den Angaben auf dem Typenschild durch führen
- VDE Vorschriften und Vorschriften der örtlichen Energie-Versorgungs-Unternehmen beachten!
- Eigene abgesicherte Zuleitung für jedes Gerät
- Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters
- Bauseits: zugängliche allpolige Trennvorrichtung mit min. 3 mm Kontaktabstand vorsehen.
- Gerät an Potentialausgleich anschließen.
- Elektro-Anschlußdaten siehe Seite 93:
- Die Querschnitte der Anschlußleitungen richten sich nach der Stromaufnahme und den örtlichen Bestimmungen.
- Geltende Normen: EN 60335, IEC 335
- Typ 6x1/1 GN: Dieses Gerät ist für den Betrieb an einem Stromversorgungsnetz mit einer Impedanz am Hausanschlusspunkt kleiner als 0,32 Ohm geeignet. Wenn nötig, kann die Netzimpedanz beim lokalen Energieversorger erfragt werden.

Typ 6x1/1 GN, 10x1/1 GN

- Der Netzanschlußkasten mit den Anschlußklemmen befindet sich an der Geräteunterseite. Zugang erfolgt durch den von vorne abnehmbaren Deckel.

Bild 1

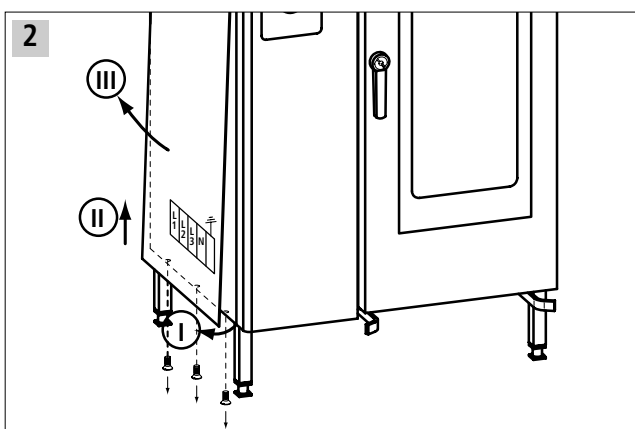
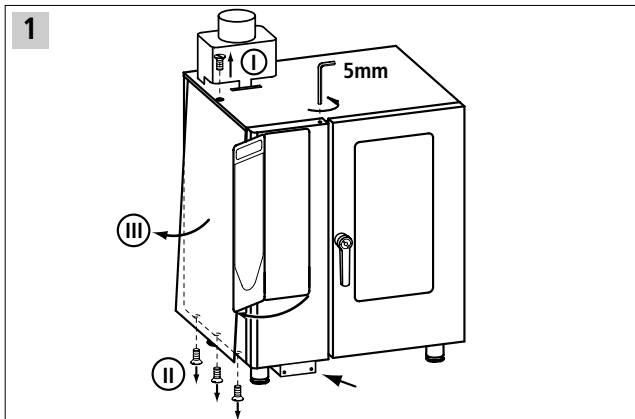
Typ 10x2/1 GN, 20x1/1 GN, 20x2/1 GN

- Linke Seitenwand entfernen
- Die Anschlußklemmen befinden sich hinter der linken abnehmbaren Seitenwand.

Bild 2

Netzanschluß:

- Zuleitungskabel mindestens Typ H07RN-F anschliessen und PG Verschraubung (Zugentlastung) festziehen
- Zuleitung nach folgendem Schema anschließen:
Graue Anschlußklemmen: L1, L2, L3 (drehfeldunabhängig)
Blaue Anschlußklemme: Neutralleiter (Nulleiter) (nur 3N AC)
Gelb-grüne Anschlußklemme: Schutzleiter
- Der Stromlaufplan befindet sich hinter der aufklappbaren Bedienblende.
- Sonderspannung auf Anfrage.



Geräteanschlüsse, genaue Bemaßung und Anschlußpunkte siehe Seite 91 - 102.

Legende zu Seite 93 - 102:

- 1 = Gemeinsamer Wasserzulauf (Kaltwasser)
- 2 = Wasserzulauf Kaltwasser
- 3 = Wasserzulauf Weich- bzw. Warmwasser
- 4 = Wasserablauf
- 5 = Elektroanschluß
- 6 = Potentialausgleich
- 7 = Gasanschluß

- Geräteanschluß nur entsprechend der Installationshinweise und den Angaben auf dem Typenschild durchführen
- VDE Vorschriften und Vorschriften der örtlichen Energieversorgungs-Unternehmen beachten!
- Eigene abgesicherte Zuleitung für jedes Gerät
- Wir empfehlen den Einsatz eines Fehlerstromschutzschalters
- Bauseits: zugängliche allpolige Trennvorrichtung mit min. 3 mm Kontaktabstand vorsehen.
- Elektro-Anschlußdaten siehe Seite 93:
- Gerät an Potentialausgleich anschließen.
- Sonderspannung auf Anfrage.
- Die Querschnitte der Anschlußleitungen richten sich nach der Stromaufnahme und den örtlichen Bestimmungen.
- Geltende Normen: EN 60335, IEC 335

Typ 6x1/1 GN, 10x1/1 GN

- Der Netzanschlußkasten mit den Anschlußklemmen befindet sich an der Geräteunterseite. Zugang erfolgt durch den von vorne abnehmbaren Deckel.

Bild 1

Typ 10x2/1 GN, 20x1/1 GN, 20x2/1 GN

- Gerät wird mit ca. 2m langem Anschlußkabel (ohne Stecker) ausgeliefert.

Bild 2

Netzanschluß:

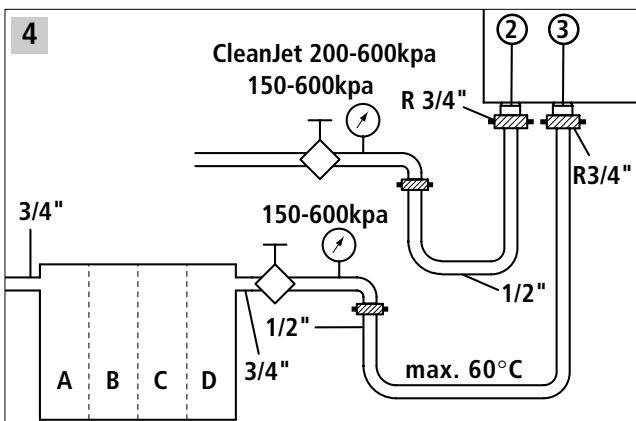
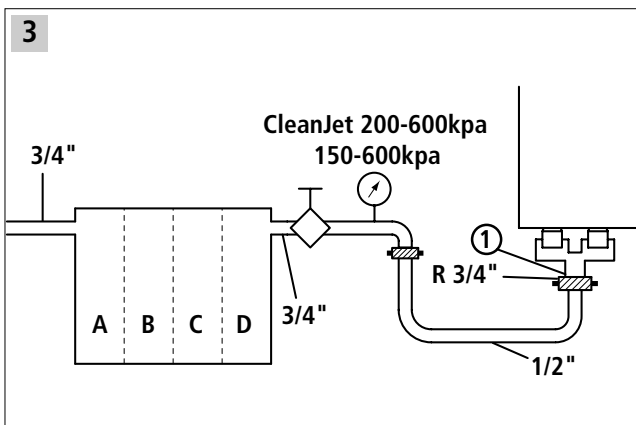
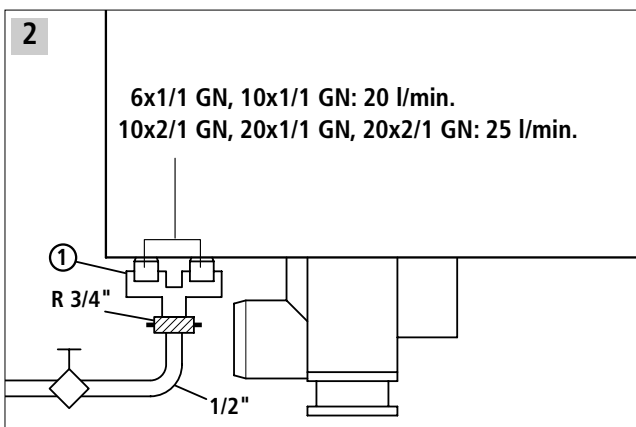
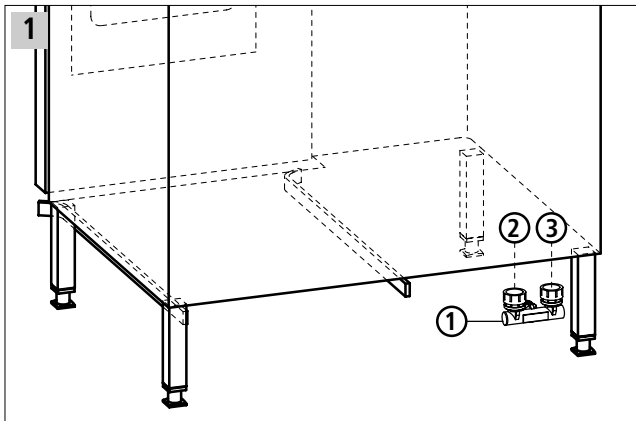
- Polung des elektrischen Anschlusses beachten!
- Farbcodierung der Adern:
gelb/grün = Schutzleiter, blau = Neutralleiter (Nulleiter)
braun oder schwarz = Phase L1 (L2, L3)

Achtung!

Bei falscher Polung keine Brennerfunktion!

Bei Störung der Brennerfunktion leuchtet im Anzeigefeld neben dem Uhrensymbol (**rES**) auf.

Nach 15 Sek. ertönt ein akustisches Signal. Durch drücken der RESET-Taste wird der automatische Zündvorgang neu eingeleitet.



- Gerät entspricht den einschlägigen Vorschriften (DVGW, SVGW, KIWA, WRC)
- Gerät kann sowohl an kaltes Wasser wie auch an Weichwasser in Trinkwasserqualität angeschlossen werden. **Bild 1,2,3,4**
- Vor Ausführung des Wasseranschlusses bauseitige Wasserleitung spülen!
- Bei Geräten mit CleanJet® dynamischer Wasserdruck mind. 200 kPa bzw. minimale Durchflußmenge 12l/min.
- Bei Geräten ohne CleanJet® Wasserdruck 150 kPa - 600 kPa, empfohlen 300 kPa
- Eigener bauseitiger Wasserhahn für jedes Gerät
- Leitfähigkeit des Wassers 50 – 2000 µS/cm. Bei geringerer Leitfähigkeit des Wassers Rücksprache mit dem Hersteller.
- Maximale Chloridkonzentration Cl^- kleiner 150 mgr/Liter
- Chlorkonzentration Cl_2 unter 0,2 mg/Liter ($\triangleq$ ppm)
- Für den Wasseranschluss empfehlen wir Schläuche mit InnenØ 13 mm (ET-Nr.: 2067.0709).

Option Weichwasseranschluß:

Bild 4

Beachten Sie, daß die Geräte bereits serienmäßig für einen Weichwasseranschluß vorbereitet sind. Ein Anschluß für Dampferzeuger, Schlauchbrause und Beschwädung, ein Anschluß für die Kondensationsdüsen (Ablösung) und CleanJet®.

Nach Entfernen des T-Verteilers Weich-/Warmwasser bis max. 60 °C an Anschluß "3" anschließen.

Normal-/ Kaltwasser an Anschluß "2" anschließen.

In den meisten Fällen ist ein Wasseranschluß ohne zusätzliche Filter und ohne Wasseraufbereitung möglich.

Der Dampferzeuger der Geräte ist mit der SC-Automatik ausgerüstet, wobei das Wasser im Dampferzeuger entsprechend der Einsatzhäufigkeit regelmäßig ausgetauscht wird. Dies bedeutet in der Praxis eine wesentliche Verlängerung der Entkalkungsintervalle.

Um auch langfristig die zuverlässige Gerätefunktion sicherzustellen und Korrosion zu verhindern, sollte bei besonderen kritischen Wasserbedingungen eine Filterung und/oder Wasseraufbereitung durchgeführt werden. Je nach Wasserqualität, gemäß der durchgeführten Wasseranalyse, können die Filter sowohl einzeln, wie auch hintereinander geschaltet installiert werden.

A) Feinfilter

Bild 3,4

Bei Verunreinigungen des Wassers durch Sand, Eisenpartikel oder Schwebstoffe empfehlen wir Feinfilter mit 5 - 15 µm Filterfeinheit:



Wasseranschluß

B) Aktivkohlefilter

Bild 3,4

Bei starker Chlorierung Cl_2 des Wassers über 0,2 mg/l (entspricht ppm) (Auskunft durch Wasserversorger) muß ein Aktivkohlefilter vorgeschaltet werden.

C) Umkehr Osmoseanlage

Bild 3,4

Nur bei Chloridkonzentration Cl^- über 150 mg/l

(entspricht ppm, Auskunft durch Wasserversorger) muß wegen Korrosionsgefahr eine Umkehr-Osmose-Anlage vorgesehen werden, dabei auf Mindest-Leitwert 50 $\mu\text{S}/\text{cm}$ achten.

D) Wasserenthärtung:

Bild 3,4

Wird empfohlen für die Wasseraufbereitung bei sehr stark auftretender Verkalkung (ohne Chloridbelastung). Systeme: H^+ Ionenaustausch bzw. Kleansteam. Vor Natrium-Ionentauschern (wie bei Geschirrspülmaschinen üblich) wird wegen der Natrium-Ablagerungen und des Kochsalz-Siedeverzuges dringend abgeraten.

Für die Auswahl der Filtersysteme (A,B,C,D) empfehlen wir folgende Hersteller:

Schuhmacher, Grünbeck, Culligan, Cuno, Everpure, Britta Christ, Seral.

Zur Filterauswahl muß der folgende Wasserdurchsatz beachtet werden:

Durchschnittlicher Weichwasserverbrauch

Dampfgenerator/Beschwädung (ohne Schlauchbrause)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
3,0 l/h	6,3 l/h	10,4 l/h	12,5 l/h	15,0 l/h

Dabei max. Durchflußmenge (nötig für die Auslegung der Größe des Filteranschlußdurchmessers)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
10 l/min	10 l/min	10 l/min	10 l/min	10 l/min

Durchschnittlicher Wasserverbrauch Komplettanschluß

Dampfgenerator, Beschwädung und Ablöschung (ohne Schlauchbrause)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
12,0 l/h	25,2 l/h	41,4 l/h	49,8 l/h	60,0 l/h

Dabei max. Durchflußmenge (nötig für die Auslegung der Größe des Filteranschlußdurchmessers)

6x1/1GN	10x1/1GN	10x2/1GN	20x1/1GN	20x2/1GN
20 l/min	20 l/min	25 l/min	25 l/min	25 l/min

Die Empfehlungen werden entsprechend Testerfahrungen laufend ergänzt. Adressen liegen dem Kundendienst vor.

Maßzeichnungen siehe Seite 93 - 102

- 1 = Gemeinsamer Wasserzulauf (Kaltwasser)
- 2 = Wasserzulauf Kaltwasser
- 3 = Wasserzulauf Weich- bzw. Warmwasser
- 4 = Wasserablauf
- 5 = Elektroanschluß
- 6 = Potentialausgleich

Lüftung:

Eine Dunstabzughaube ist für den Betrieb des Gerätes nicht zwingend vorgeschrieben. Falls eine Haube installiert wird, ist folgendes zu beachten:

- VDI Richtlinie 2052 sowie die Richtlinien der lokalen Baukommission für Dunstabzüge;
- Haube soll 300-500mm über die Gerätevorderseite hinausragen;
- Fettfilter im überragenden Bereich der Haube installieren;
- Für Geräte 6x1/1 GN und 10x1/1 GN ist als Option eine Dunstabzugshaube (auch zur Nachrüstung) erhältlich;

Technische Daten

Schall-Emmissionswert:

<70dBA

Strahlwasserschutz:

IPX5

Wärmeabstrahlung:

	6x1/1 GN	10x1/1 GN	10x2/1 GN
latent:	2.300 kJ/h	3.800 kJ/h	6.000 kJ/h
fühlbar:	2.930 kJ/h	5.000 kJ/h	8.500 kJ/h
	20x1/1 GN	20x2/1 GN	
latent:	7.670 kJ/h	13.350 kJ/h	
fühlbar:	9.600 kJ/h	15.340 kJ/h	

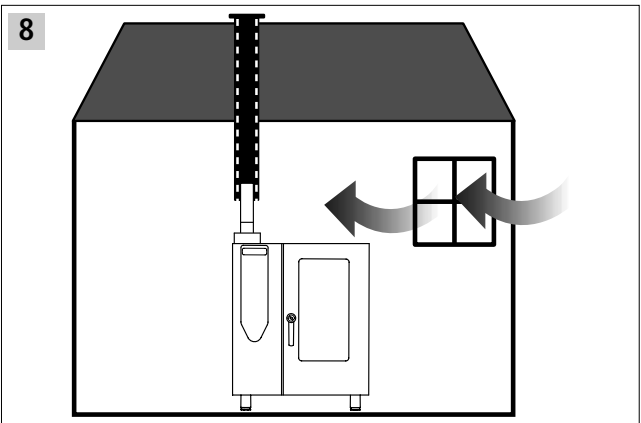
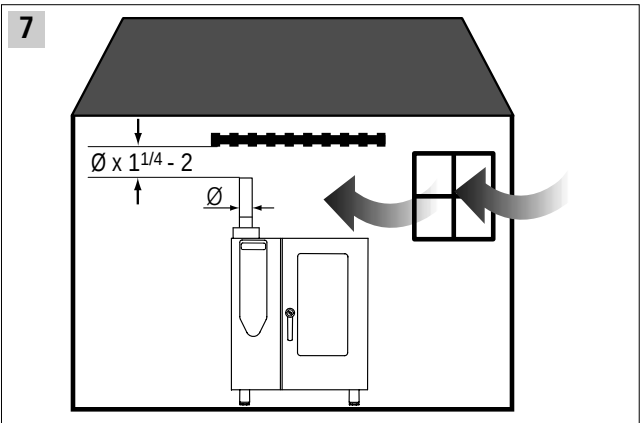
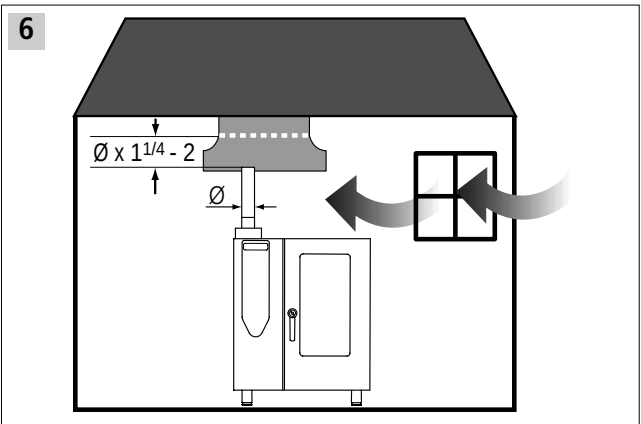
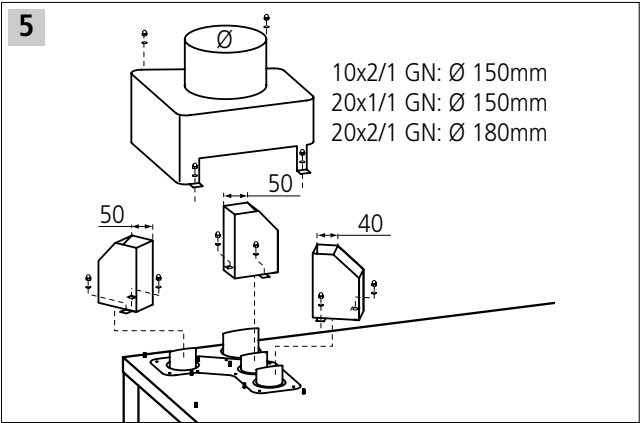
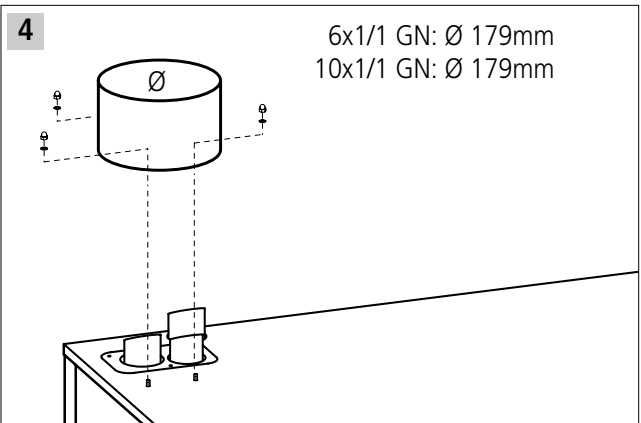
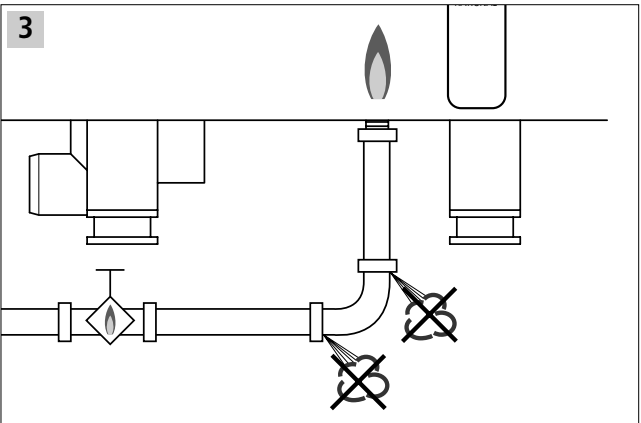
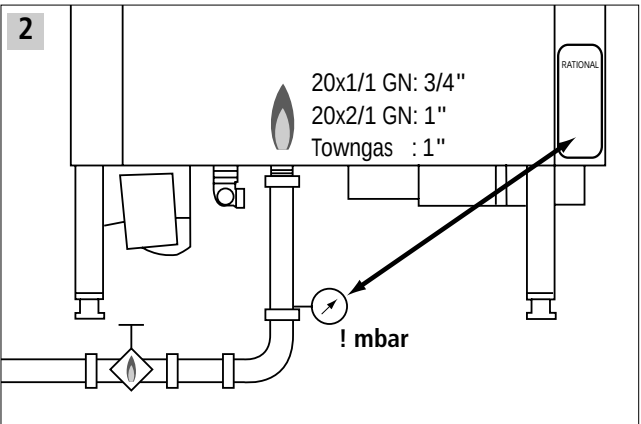
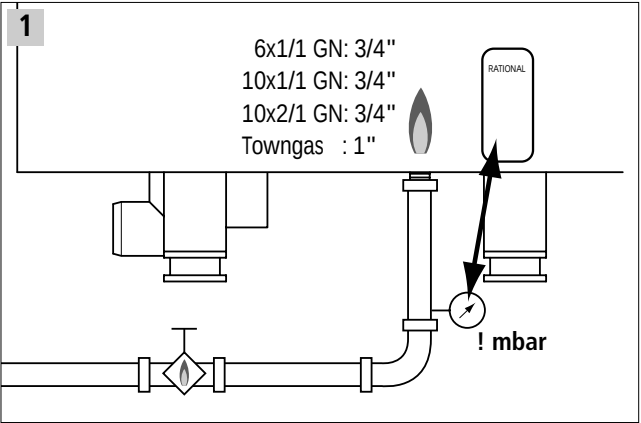
Wärmeabstrahlung Gasgeräte:

	6x1/1 GN	10x1/1 GN	
latent:	2.300 kJ/h	3.800 kJ/h	
fühlbar:	2.760 kJ/h	4.560 kJ/h	
	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
latent:	6.000 kJ/h	7.670 kJ/h	12270 kJ/H
fühlbar:	8.220 kJ/h	9.430 kJ/h	14730 kJ/H

Technische Neuentwicklungen bzw. Änderungen vorbehalten.



Gasanschluß





Gasanschluß

Achtung!

Um die Übereinstimmung der werkseitigen Geräteeinstellung mit den tatsächlichen Anschlussbedingungen zu gewährleisten, muss eine Abgasanalyse bei Erstinbetriebnahme der Dampf- und Heißluftbrenner durchgeführt (CO, CO₂) und die entsprechenden Werte im Gerät dokumentiert werden. Bei Werten CO unverdünnt größer 1000ppm ist die Brennereinstellung durch firmenseitig geschulten und zertifizierten Technikern gemäß den Einstellanweisungen zu überprüfen und gegebenenfalls neu einzustellen.

Gasart	Erforderlicher Anschlußfließdruck mbar	Wobbeindex (15°C, 1013mbar)		max. Verbrauch bei Nennwärmebelastung				
		Wi MJ/m ³	Ws MJ/m ³	6x1/1 GN 25 kW	10x1/1 GN 38,4 kW	10x2/1 GN 66 kW	20x1/1 GN 73,4 kW	20x2/1 GN 120 kW
Erdgas H G20	18-25	45,67	50,72	2,6 m ³ /h	4 m ³ /h	7 m ³ /h	7,8 m ³ /h	13,2 m ³ /h
Erdgas L G25	20-30	37,38	41,52	3,1 m ³ /h	4,7 m ³ /h	8,1 m ³ /h	9,5 m ³ /h	15,2 m ³ /h
Flüssiggas G30	25-57,5	80,58	87,33	2 kg/h	3 kg/h	5,3 kg/h	5,9 kg/h	10,0 kg/h

Gasanschluß

Vorschriften des örtlichen GvU beachten!

Die Installationsvorschrift beachten!

- Prüfen ob die vorhandene Gasart mit der auf dem Gerät angegebene Gasart übereinstimmt.
- Rohrweite nach DVGW-TRGI '86 bzw. TRF 1988 bestimmen.
- Gasanschluß Außengewinde: **Bild 1,2**
- Gasabsperrhahn vor jedem Gerät.
- Gasanschluß mit Gassteckdose nur bei 6x1/1 GN möglich.
- Alle bauseitigen Anschlußteile müssen DIN-DVGW geprüft sein.
- Das Gerät muß gegen Verschieben gesichert sein.
- Die Gaszuführung ist auf Dichtheit zu prüfen. **Bild 3**

Der Gasanschluß darf nur durch einen örtlich zugelassenen Gasinstallateur vorgenommen werden. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Gasanschlußleitungen wie auch die Anschlußleitungen der zugehörigen Gasmeßsysteme mit den angegebenen Rohrweiten übereinstimmen

Achtung!

Weicht der Leitungsdruck von dem Anschlußfließdruck (siehe Tabelle) ab, ist das Gasversorgungsunternehmen zu verständigen. Liegt der Anschlußfließdruck bei Erdgas über 30 mbar darf keine Inbetriebnahme erfolgen, das Gerät ist gasseitig zu sperren.

Gasgerät der Art B13 und A3

(A3 nicht gültig für Deutschland)

- Raumluftabhängige Gasfeuerstätte mit Strömungssicherung und Gebläse vor den Brennern
- Automatische Direktzündung mit Zündüberwachung.

- Gesamtnennwärmebelastung Gas

6x1/1 GN 25 KW	10x1/1 GN 38,4 KW
10x2/1 GN 66 KW	20x1/1 GN 73,4 KW
20x2/1 GN 120 KW	

Installation Abgasführung 6x1/1 GN und 10x1/1 GN Gas

Bild 4

Installation Abgasführung 10x2/1 GN, 20x1/1 GN Gas und 20x2/1 GN Gas

Bild 5

Abgasführung nach Strömungssicherung

- Abgasrohre dichtverbindend, gemäß DVGW-TRGI '86 bzw. TRF 1988 verlegen.
- Abgasrohre aus Aluminium sowie Werkstoffen, die nicht bis 200 °C temperaturfest sind, dürfen aufgrund der auftretenden Abgastemperaturen nicht verwendet werden!

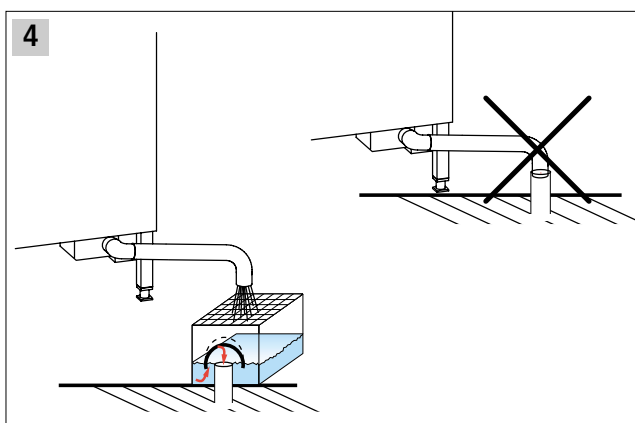
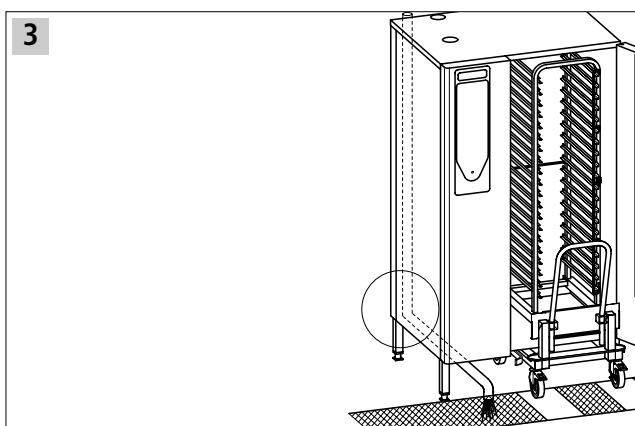
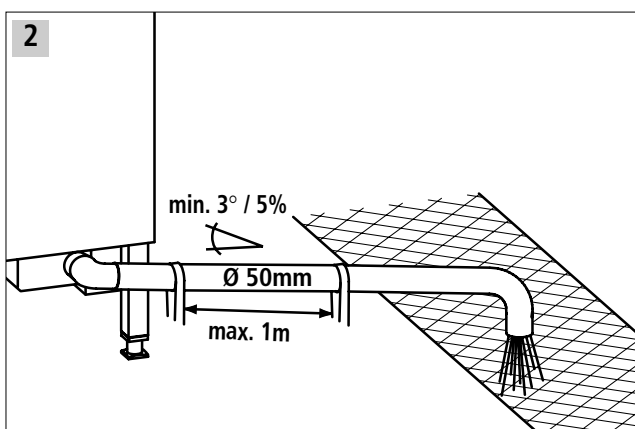
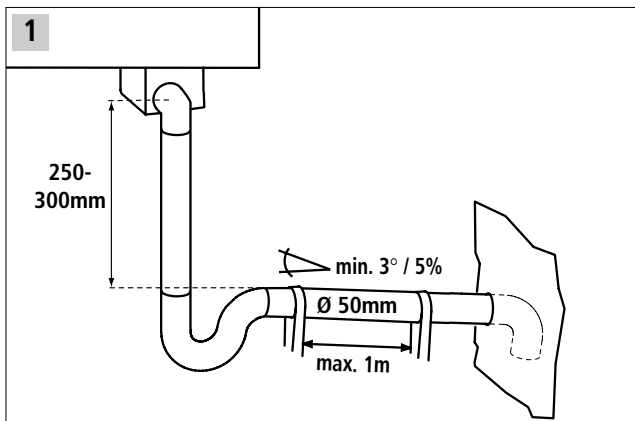
Anschlußmöglichkeiten nach DVGW Arbeitsblatt G634:

1. In die Dunstabzugshaube **Bild 6**
2. In die Lüftungsdecke **Bild 7**
3. Direkt in den Kamin **Bild 8**

Raumbelüftung

Diese Geräte müssen unter ausreichenden Belüftungsbedingungen aufgestellt werden, um eine unzulässige Konzentration gesundheitsschädlicher Verbrennungsprodukte im Aufstellungsraum zu verhindern.

Wir empfehlen gemäß den angegebenen Normen eine jährliche Wartung der Gasbauteile.



- Gerät entspricht den einschlägigen Vorschriften (DVGW, SVGW, KIWA, WRC)
- **Dampftemperaturbeständiges Rohr - Kein Schlauch**
- **Rohr DN 50** mit konstantem Gefälle (mind. 5% bzw. 3°), keine Reduzierung des Rohrdurchmessers vornehmen.
- Festanschluß mit Geruchsverschluß ist zulässig, belüftete Auslaufstrecke ist integrierter Bestandteil des Gerätes
- Mit Hilfe eines zusätzlichen Steigrohres kann überschüssiger Dampfaustritt am Geräteablauf reduziert werden.
- Abflußdimensionierung beachten: kurzzeitige Abpumpmenge des Dampfgenerators 0,7 l/sec
- Mittlere Abwassertemperatur: 65°C
- Geltende Norm: DIN 1986, T1
- Bei vorhandenem Bodenablauf ohne Geruchsverschluß muß eine freie Auslaufstrecke von 2 cm gegeben sein.

Bild 1,2

Bild 3

Bild 4

Anschlußwerte



	P = kW					I = A				
	6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1	6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
2 AC 208V	10kW	-	-	-	-	48A	-	-	-	-
2 AC 240V	10kW	-	-	-	-	42A	-	-	-	-
3 AC 200V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	29A	55A	91A	110A	182A
3 AC 208V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	28A	53A	87,5A	106A	175A
3 AC 230V (220V)	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	25A	48A	79A	96A	158A
3 AC 240V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	24A	46A	76A	92A	152A
3 NAC 400V (380V)	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	15A	28A	45,5A	56A	90A
3 AC 400V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	15A	28A	45,5A	56A	90A
3 NAC 415V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	14A	26,5A	44A	53A	88A
3 AC 440V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	13A	25A	41,5A	50A	83A
3 AC 480V	10kW	19kW	31,5kW	38kW	63kW	12A	23A	38A	46A	76A



						Ø mm²				
	6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1	6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
2 AC 208V	50A	-	-	-	-	10mm²	-	-	-	-
2 AC 240V	50A	-	-	-	-	10mm²	-	-	-	-
3 AC 200V	35A	63A	100A	125A	200A	4mm²	10mm²	25mm²	35mm²	95mm²
3 AC 208V	35A	63A	100A	125A	200A	4mm²	10mm²	25mm²	35mm²	95mm²
3 AC 230V (220V)	35A	50A	80A	100A	160A	4mm²	10mm²	16mm²	25mm²	50mm²
3 AC 240V	35A	50A	80A	100A	160A	4mm²	6mm²	16mm²	25mm²	50mm²
3 NAC 400V (380V)	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 AC 400V	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 NAC 415V	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 AC 440V	16A	35A	50A	63A	100A	2,5mm²	4mm²	6mm²	10mm²	25mm²
3 AC 480V	16A	25A	50A	50A	80A	2,5mm²	4mm²	6mm²	6mm²	16mm²



						Ø mm²
	6x1/1 G	10x1/1 G	10x2/1 G	20x1/1 G	20x2/1 G	6x1/1 G - 20x2/1 G
1 N AC 230V	4,4A	4,4A	4,6A	8,2A	8,5	2,5mm²
1 N AC 240V	4,2A	4,2A	4,4A	8,0A	8,0A	2,5mm²
1 N AC 100V	10A	10A	-	-	-	2,5mm²
2 AC 200V	5A	5A	5,5A	9,5A	9,5A	2,5mm²

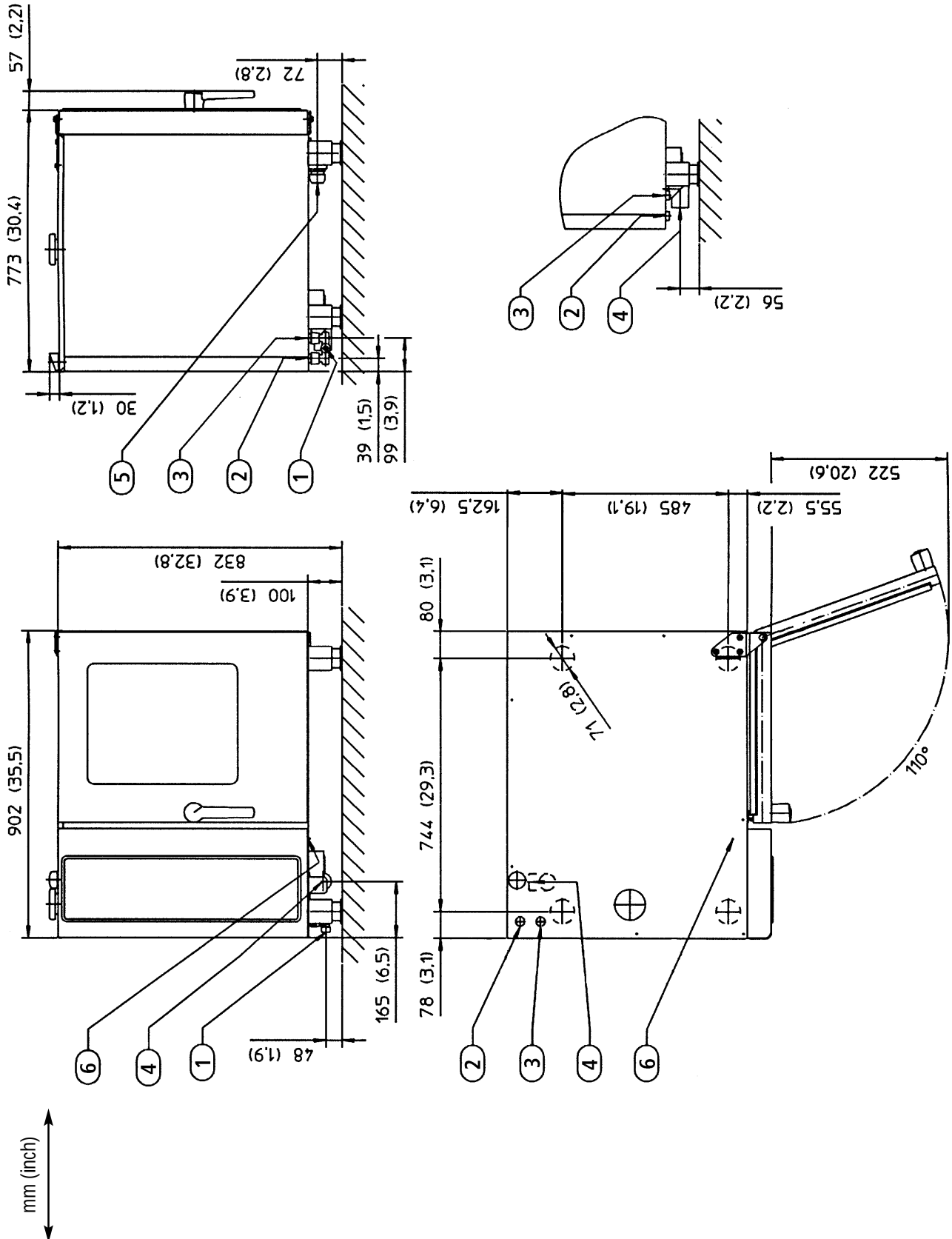


	°dH	°f	°e	ppm	mmol/l	gr/gal(US)	mval/kg
1 °dH	1	1,79	1,25	17,9	0,1783	1,044	0,357
1 °f	0,56	1	0,70	10,0	0,1	0,584	0,2
1 °e	0,8	1,43	1	14,32	0,14	0,84	0,286
1 ppm	0,056	0,1	0,07	1	0,01	0,0584	0,02
1 mmol/l	0,00056	0,001	0,0007	100	1	0,00058	2
1 gr/gal (US)	0,96	1,71	1,20	17,1	0,171	1	0,342
1 mval/kg	2,8	5,0	3,5	50	0,5	2,922	1

1 °dH:	10,00 mg CaO/kg	1 ppm :	0,56 mg CaO/kg	1 gr/gal :	9,60 mg CaO/kg
(Germany)	17,86 mg CaCO ₃ /kg	(USA)	1,0 mg CaCO ₃ /kg	(USA)	64,8 mg CaCO ₃ /gal
	7,14 mg Ca ²⁺ /kg		0,40 mg Ca ²⁺ /kg		17,11 mg CaCO ₃ /kg
1 °f :	5,60 mg CaO/kg	1 mmol/l :	56,00 mg CaO/kg		6,85 mg Ca ²⁺ /kg
(France)	10,0 mg CaCO ₃ /kg	(chem. konz.)	100,0 mg CaCO ₃ /kg		
	4,00 mg Ca ²⁺ /kg		39,98 mg Ca ²⁺ /kg		
1 °e :	8,01 mg CaO/kg	1 mval/kg :	28,00 mg CaO/kg		
(GB)	14,3 mg CaCO ₃ /kg	(Milliäquivalent)	50,0 mg CaCO ₃ /kg		
	5,72 mg Ca ²⁺ /kg		19,99 mg Ca ²⁺ /kg		

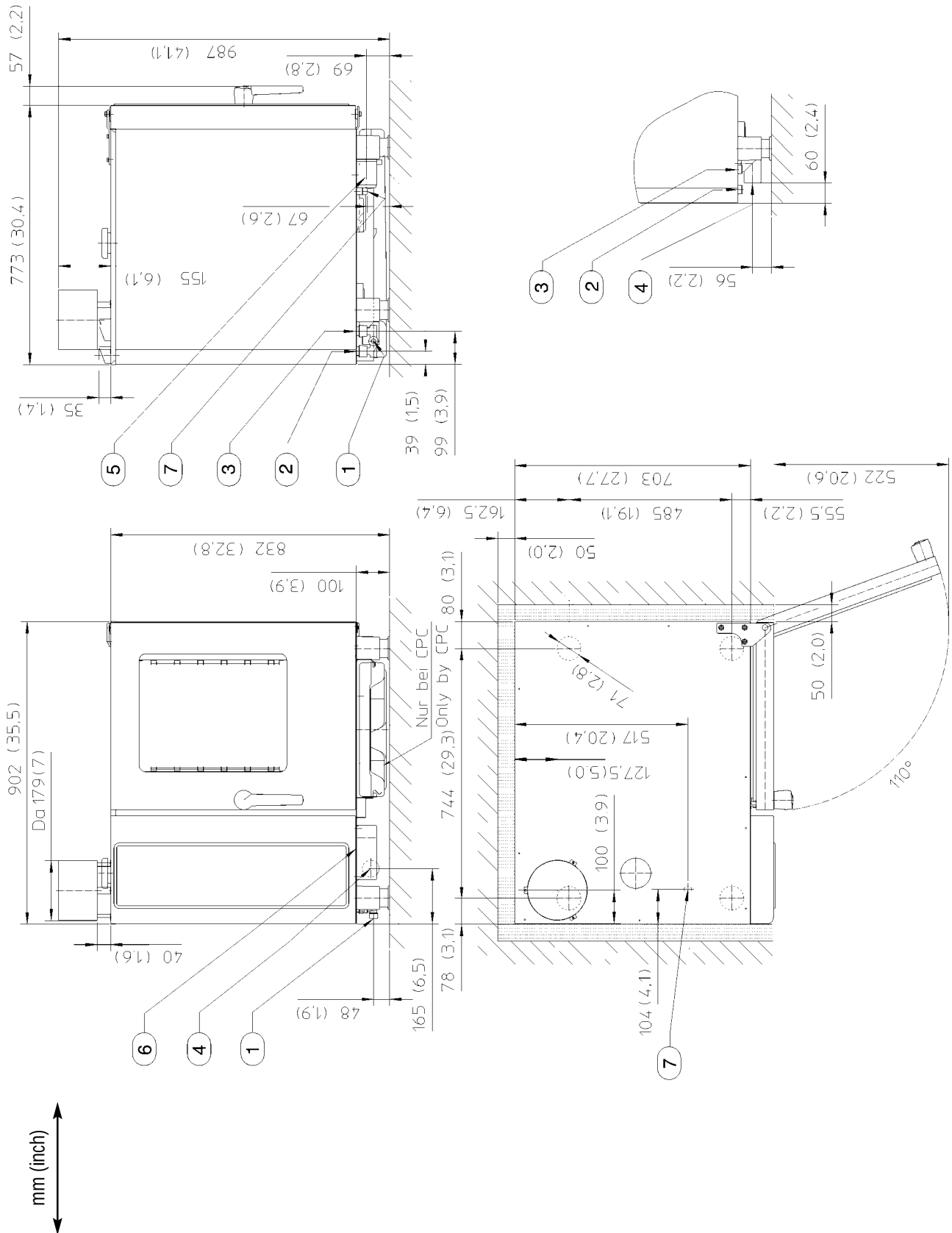
kPa	mbar	psi	in H ₂ O	kPa	mbar	psi	in H ₂ O
0,1	1	0,0147	0,4014	4	40	0,588	16,0560
0,2	2	0,0294	0,8028	4,5	45	0,6615	18,0630
0,3	3	0,0441	1,2042	5	50	0,735	20,0700
0,4	4	0,0588	1,6056	5,5	55	0,8085	22,0770
0,5	5	0,0735	2,0070	6	60	0,882	24,0840
0,6	6	0,0882	2,4084	6,5	65	0,9555	26,0910
0,7	7	0,1029	2,8098	7	70	1,029	28,0980
0,8	8	0,1176	3,2112	7,5	75	1,1025	30,1050
0,9	9	0,1323	3,6126	8	80	1,176	32,1120
1	10	0,147	4,0140	8,5	85	1,2495	34,1190
1,2	12	0,1764	4,8168	9	90	1,323	36,1260
1,4	14	0,2058	5,6196	9,5	95	1,3965	38,1330
1,6	16	0,2352	6,4224	10	100	1,47	40,1400
1,8	18	0,2646	7,2252	20	200	2,94	80,2800
2	20	0,294	8,0280	30	300	4,41	120,4200
2,5	25	0,3675	10,0350	40	400	5,88	160,5600
3	30	0,441	12,0420	50	500	7,35	200,7000
3,5	35	0,5145	14,0490	100	1000	14,7	401,4000

Anschlußplan 6x1/1 GN

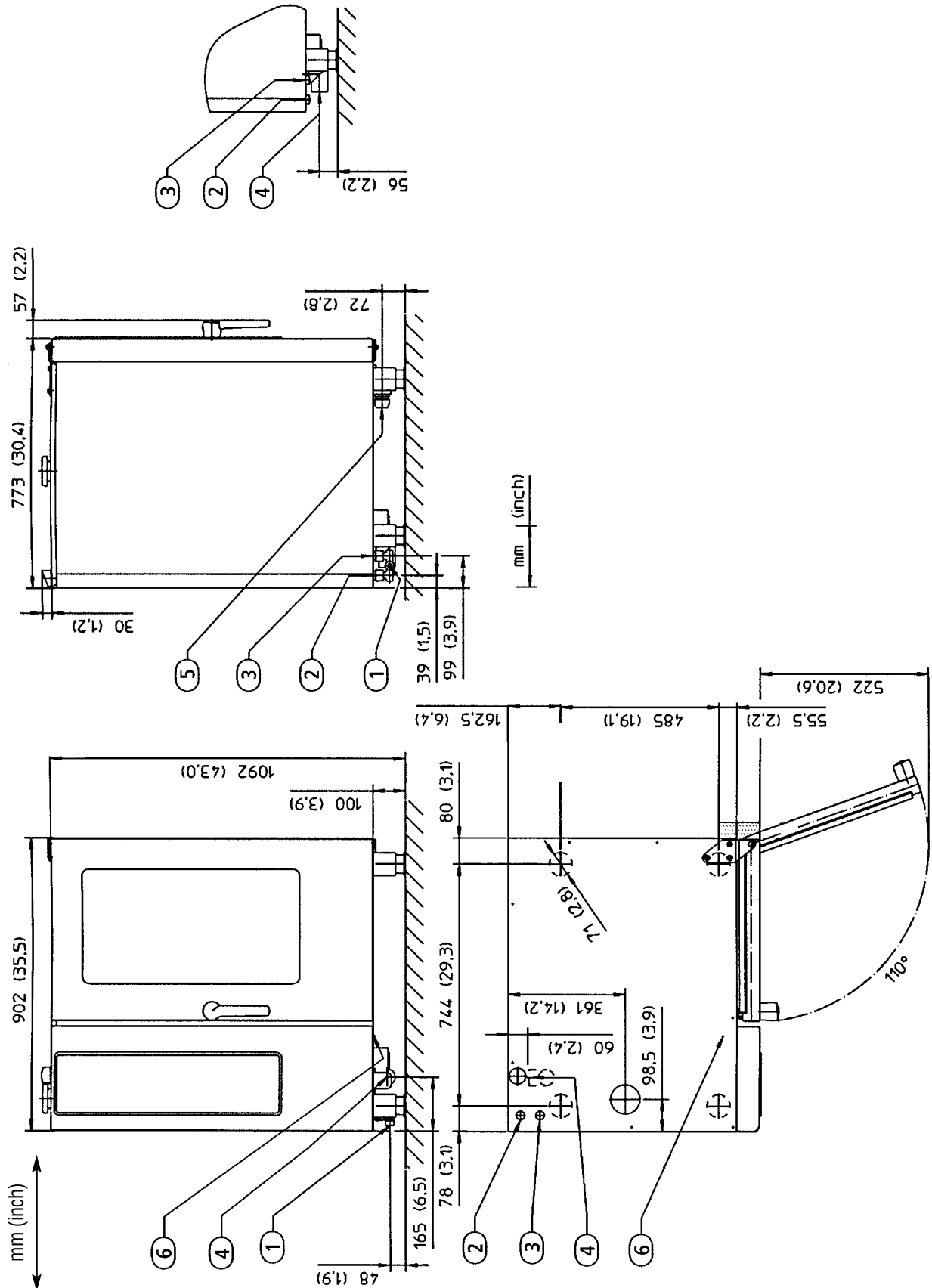




Anschlußplan 6x1/1 GN Gas

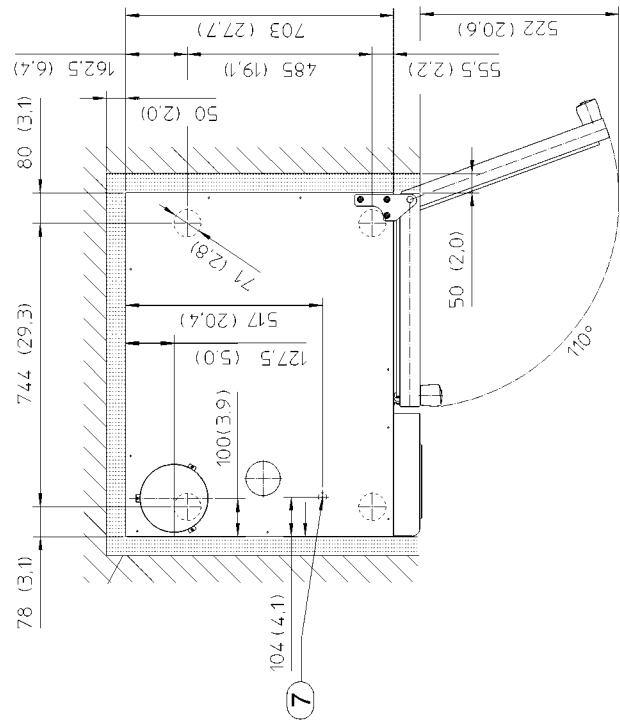
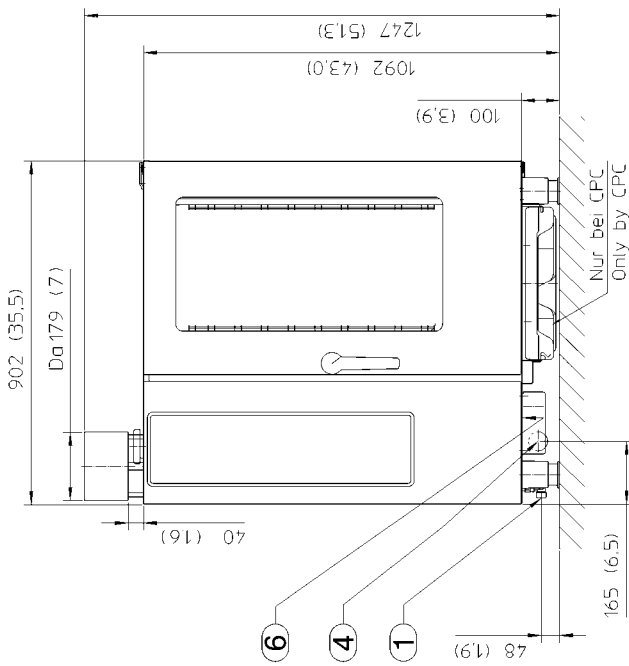
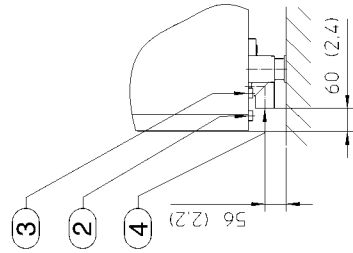
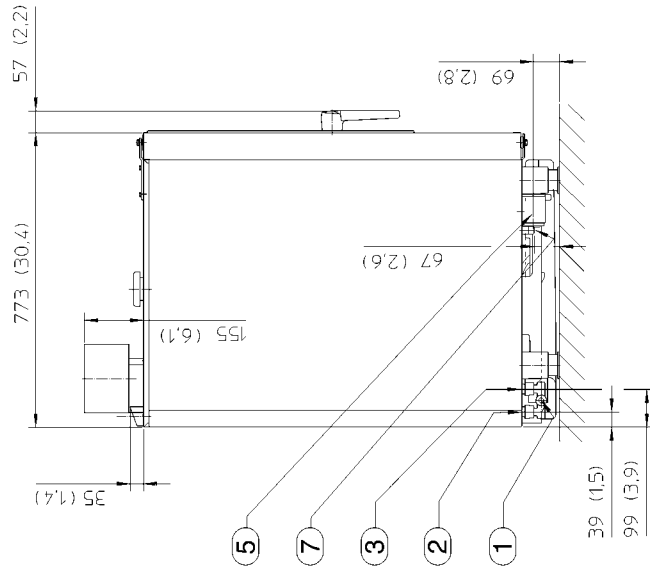


Anschlußplan 10x1/1 GN



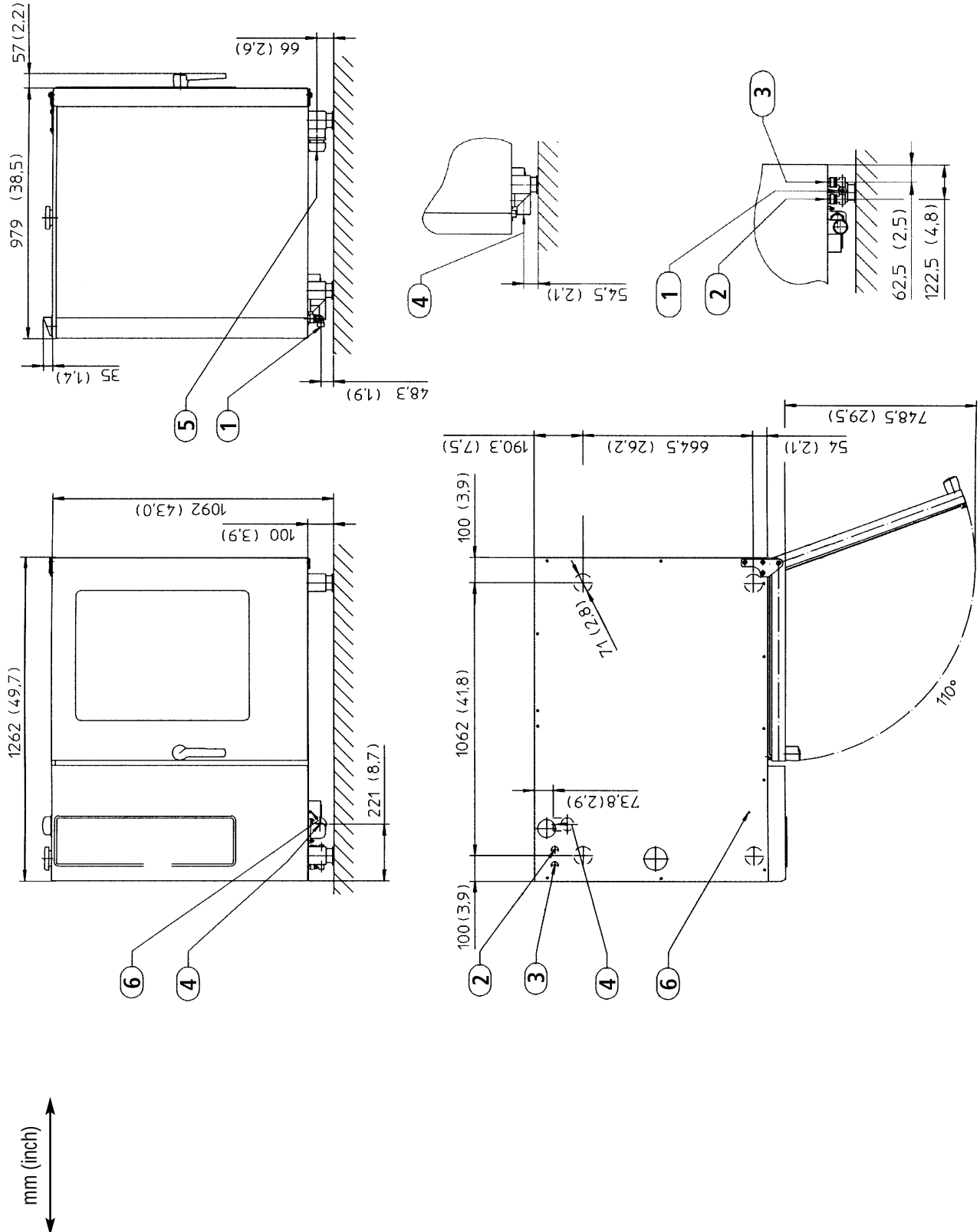


Anschlußplan 10x1/1 GN Gas



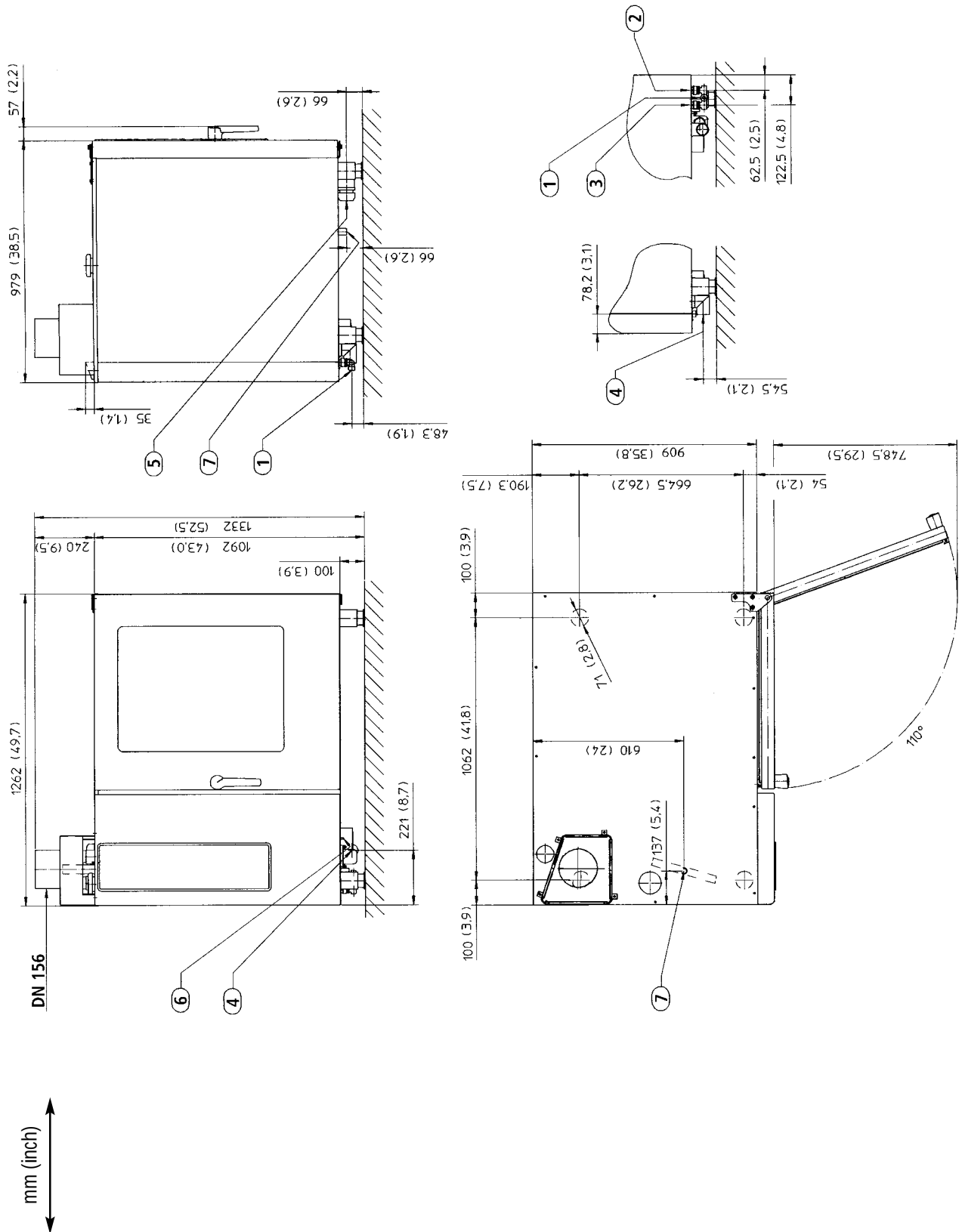
mm (inch)

Anschlußplan 10x2/1 GN

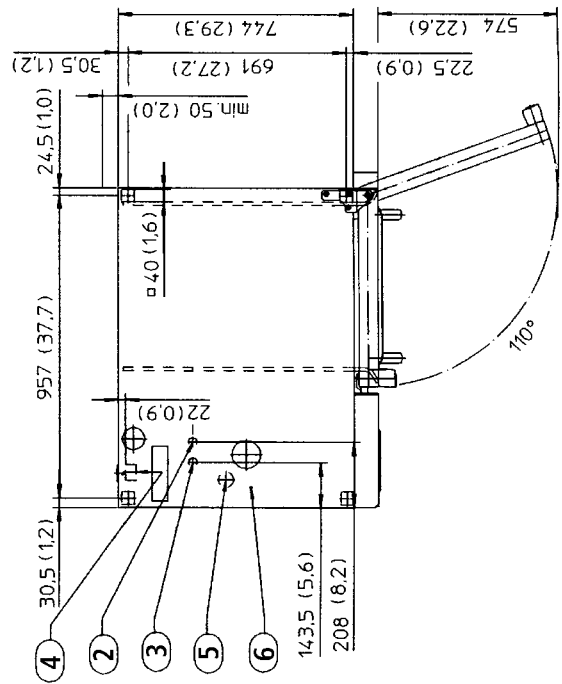
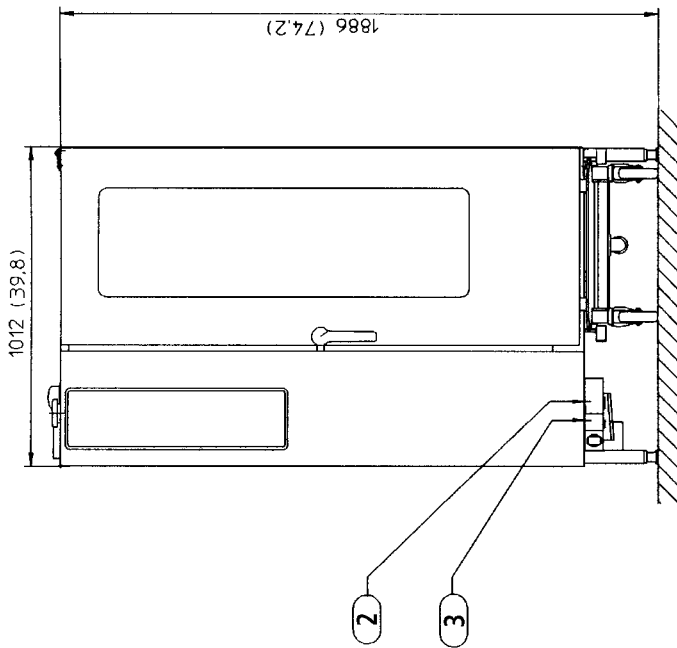
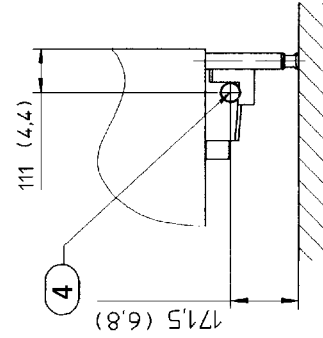
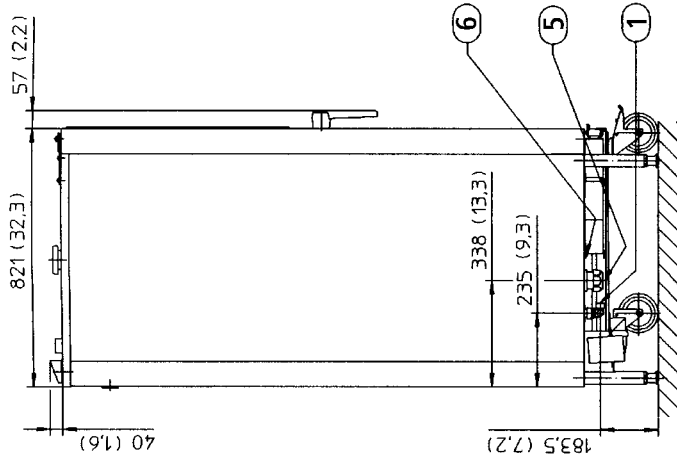




Anschlußplan 10x2/1 GN Gas



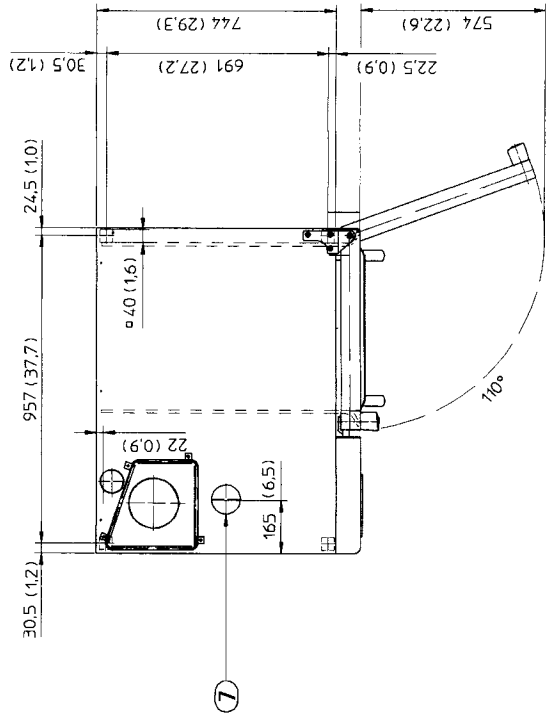
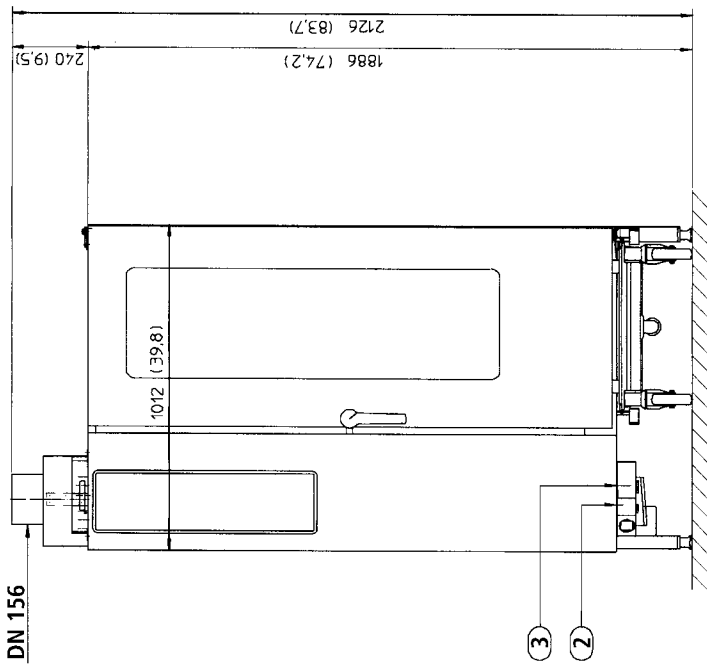
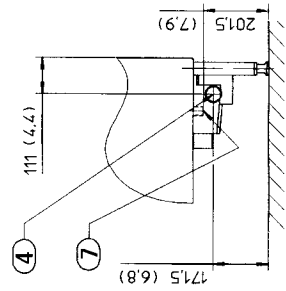
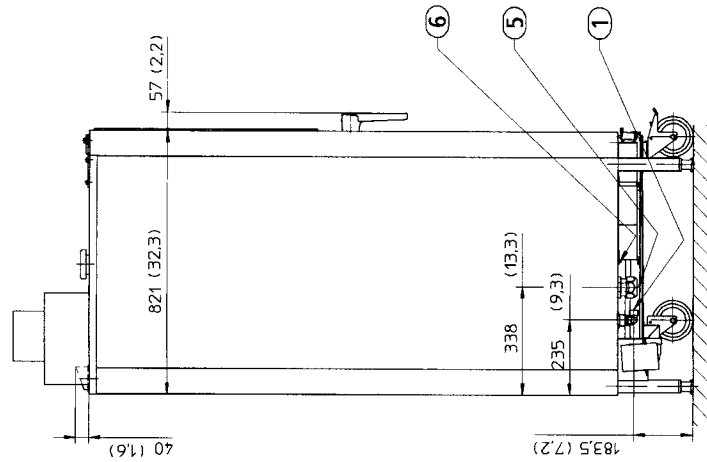
Anschlußplan 20x1/1 GN



mm (inch)



Anschlußplan 20x1/1 GN Gas

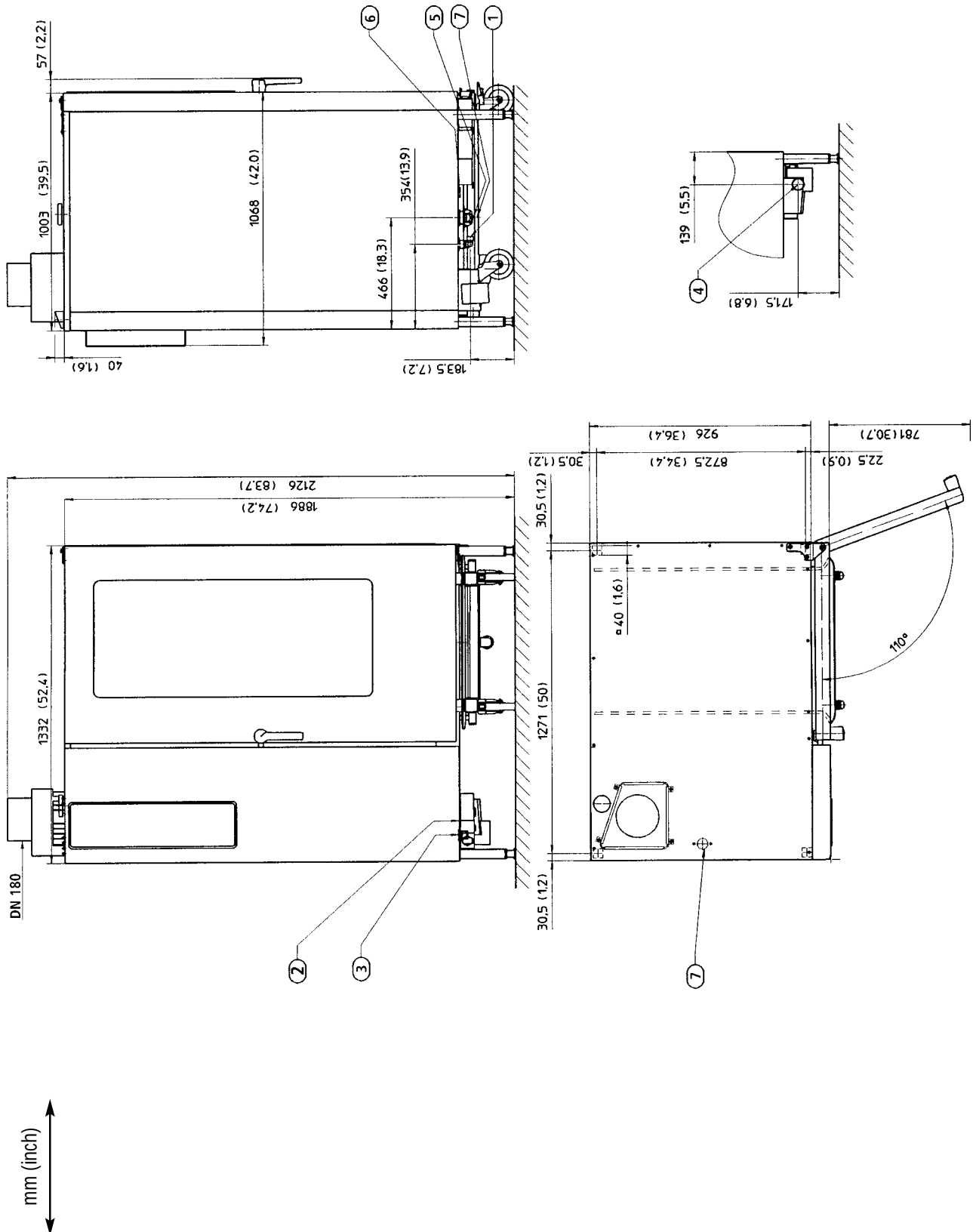


mm (inch)



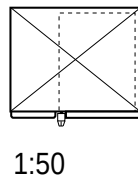
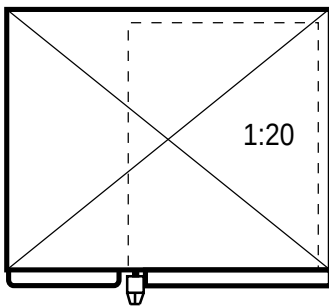


Anschlußplan 20x2/1 GN Gas

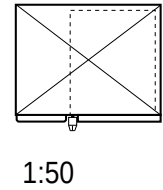
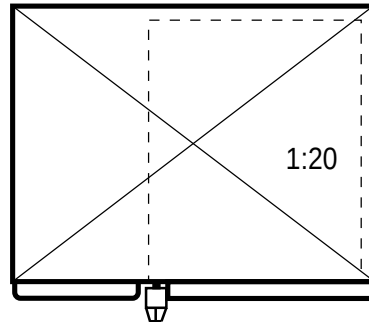




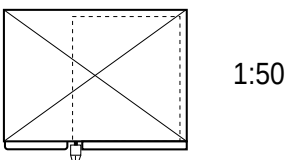
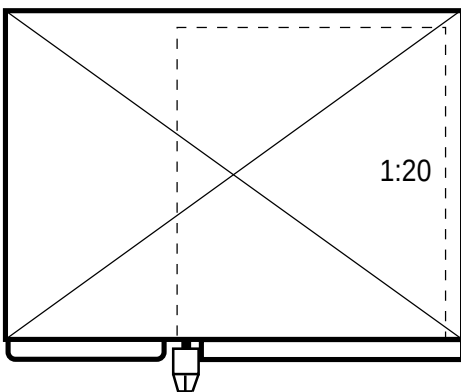
Typ 6x1/1 GN, 10x1/1 GN



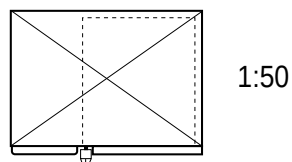
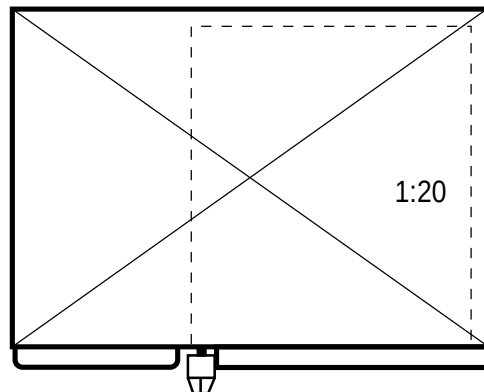
Typ 20x1/1 GN



Typ 10x2/1 GN



Typ 20x2/1 GN



RATIONAL International

RATIONAL Großküchentechnik

Deutschland
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/GERMANY
Tel.: ++ 49-18 05-99 88 99
Fax: ++ 49-81 91- 32 72 31
E-mail: dach@rational-online.de

RATIONAL UK

Titan Court, Unit 4
Laporteway, Portenway Business Parks
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: ++ 44-15 82-48 03 88
Fax: ++ 44-15 82-48 50 01
E-mail: rational@rational-uk.co.uk

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

Crta. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: ++ 34-93-475 17 50
Fax: ++ 34-93-475 17 57
E-mail: rational@rational-iberica.com

RATIONAL Polska

ul. Trylogii 2/16 pok. 41
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: ++ 48-22-8 64 93 26
Fax: ++ 48-22-8 64 93 28
E-mail: rational@medianet.pl

RATIONAL Scandinavia

Skiffervägen 20
22478 Lund/SWEDEN
Tel: ++ 46-46-23 53 70
Fax: ++ 46-46-23 53 79
E-mail: info@rationalgmbh.se

RATIONAL Türkei

Rihitim Cad. Derya Ismerkezi 28/30
81300 Kadiköy - Istanbul/TURKEY
Tel: ++ 90-2 16-4 14 51 37
Fax: ++ 90-2 16-4 14 72 88
E-mail: rational.ag@turk.net

RATIONAL Cooking Systems

455 E. State Parkway, Suite 101
Schaumburg
IL, 60173/USA
Tel: ++ 1-8 47-2 73-50 00
Fax: ++ 1-8 47-7 55 95 83
E-mail: info@rationalusa.com

RATIONAL Schweiz

Alpenblickweg 7
4665 Oftringen AG/SWITZERLAND
Tel: ++ 41-62-7 97 34 44
Fax: ++ 41-62-7 97 34 45
E-mail: cpc@rationalag.ch

RATIONAL Italia

Via Venier 21 A/2
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: ++ 39-0-41-5 95-19 09
Fax: ++ 39-0-41-5 95-18 45
E-mail: rationalitalia@tin.it

RATIONAL Singapore

58 Tanjong Pagar Road
Singapore 088479
REPUBLIC OF SINGAPORE
Tel: ++ 65-2 27-22 36
Fax: ++ 65-2 27-12 81
E-mail: rationalros@pacific.net.sg

RATIONAL Shanghai

Room 1302, Kuen Yang International
Business Plaza
No. 798 Zhao Jia Bang Road
Shanghai 20030/CHINA
Tel: ++ 86-21-64 73-74 73
Fax: ++ 86-21-64 73-74 54
E-mail: rational@public3.sta.net.cn

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel: ++ 49-81 91-32 70
Fax: ++ 49-81 91-2 17 35

www.rational-ag.com

RATIONAL Canada

1 Director Court, Suite 102
Woodbridge, Ontario L4L 4S5/CANADA
Tel: ++ 1-90 58 56 64 97
Fax: ++ 1-90 58 56 22 80
E-mail: postmaster@rationalcanada.com

RATIONAL Argentina

Olazabal 1473/75
C1428DGF - Ciudad de Buenos Aires
ARGENTINA
Tel: ++ 54-11-47 80 25 25
Fax: ++ 54-11-47 80 22 99
E-mail: info@rational.com.ar

RATIONAL Korea

11th Fl., Eunsung Bldg.
53-8, Cungdam-Dong, Kangnam-Ku
Seoul, Korea 135-100/KOREA
Tel: ++ 82-2-5 45 45 99
Fax: ++ 82-2-5 45 45 48
E-mail: rational@rationalkorea.co.kr

RATIONAL Japan

3-3-16 Chitosedai
Setagaya-ku
Tokyo 157-007/JAPAN
Tel: ++ 81-3-54 90-72 67
Fax: ++ 81-3-54 90-37 31
E-mail: rational@gol.com

RATIONAL Nederland

Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: ++ 31-5 46-54 60 00
Fax: ++ 31-5 46-54 60 99
E-mail: info@rational.nl

RATIONAL Slovenien

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

