



Handbuch
Leistungsbeispiele
Installationshinweise

ClimaPlus Combi®
Elektro und Gas

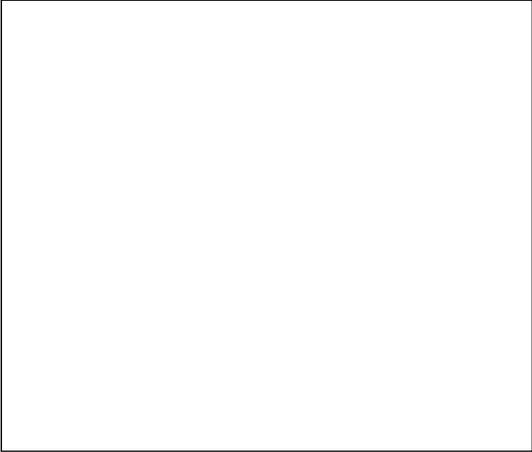


... denn der Unterschied liegt im Detail!

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:
	<input type="text" value="RATIONAL KlimaPlus Combi® CPC"/>
	Geräte-Nr.:
	<input type="text"/>
	Ihr Gerät hat geprüft:
	<input type="text"/>

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.

Inhalt

Bedienungselemente	5, 7
Funktionsteile	6, 8
Allgemeine Hinweise/Zu Ihrer Sicherheit	9
Allgemeine Informationen	11
ClimaPlus Control®	13
Die Gartetechnik des ClimaPlus Combi®	15
Garmedium: „Feuchte Hitze“	17
Garmedium: „Trockene Hitze“	22
Garmedium: „Trockene und Feuchte Hitze“	25
Arbeiten mit dem IQT-Sensor	30
IQT-Taste: + Profile	34
IQT-Taste: + NT-Garen	37
IQT-Taste: + Delta-T	40
IQT-Taste: Garothek	42
Programmieren	44
Kopieren von Programmen, Bildwahltastatur	49
Zeiteinstellung: Dauer, Echtzeit und Startzeitvorwahl	51
Zusatzfunktion: Beschwaden	53
Zusatzfunktion: 1/2 Gebläserad-Geschwindigkeit	54
Zusatzfunktion: Takten Gebläserad	55
Zusatzfunktion: Cool down	56
Zusatzfunktion: IQT-Taste	57
Länderspezifische Einstellungen	62
Leistungsbeispiele	64
Zubehör	84
Reinigung	93
CalcDiagnose System®/ Entkalken	106
Haustechnik	108
Installationshinweise	111

Sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen **ClimaPlus Combi®** mit der einzigartigen Technologie des Garens im „**Idealen Gar-Klima**“, das von „**ClimaPlus Control®**“ vollautomatisch überwacht und geregelt wird.

Garen Sie Ihre Produkte mit dem **IQT®-Sensor** und den **IQT®-Logic-Programmen** und nutzen Sie damit die vorausschauende Intelligenz der **RATIONAL IQT®-Technologie**.

Sie werden mit Ihrem **ClimaPlus Combi®** – dank seines sofort verständlichen visuellen **Bedienkonzeptes** – praktisch ohne Lernaufwand – im „Handumdrehen“ Ihre ersten Garerfolge erzielen.

Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, gehen Sie mit diesem Handbuch „an's Gerät“ und legen Sie los:

Leicht verständliche **Bildinformationen** ersparen Ihnen lange Texte in diesem Handbuch. Über die **Farben Blau, Rot und Grün** werden Sie quasi „aus dem Bauch heraus“ die wesentlichen Punkte der Gerätebedienung sofort erkennen und verstehen.

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

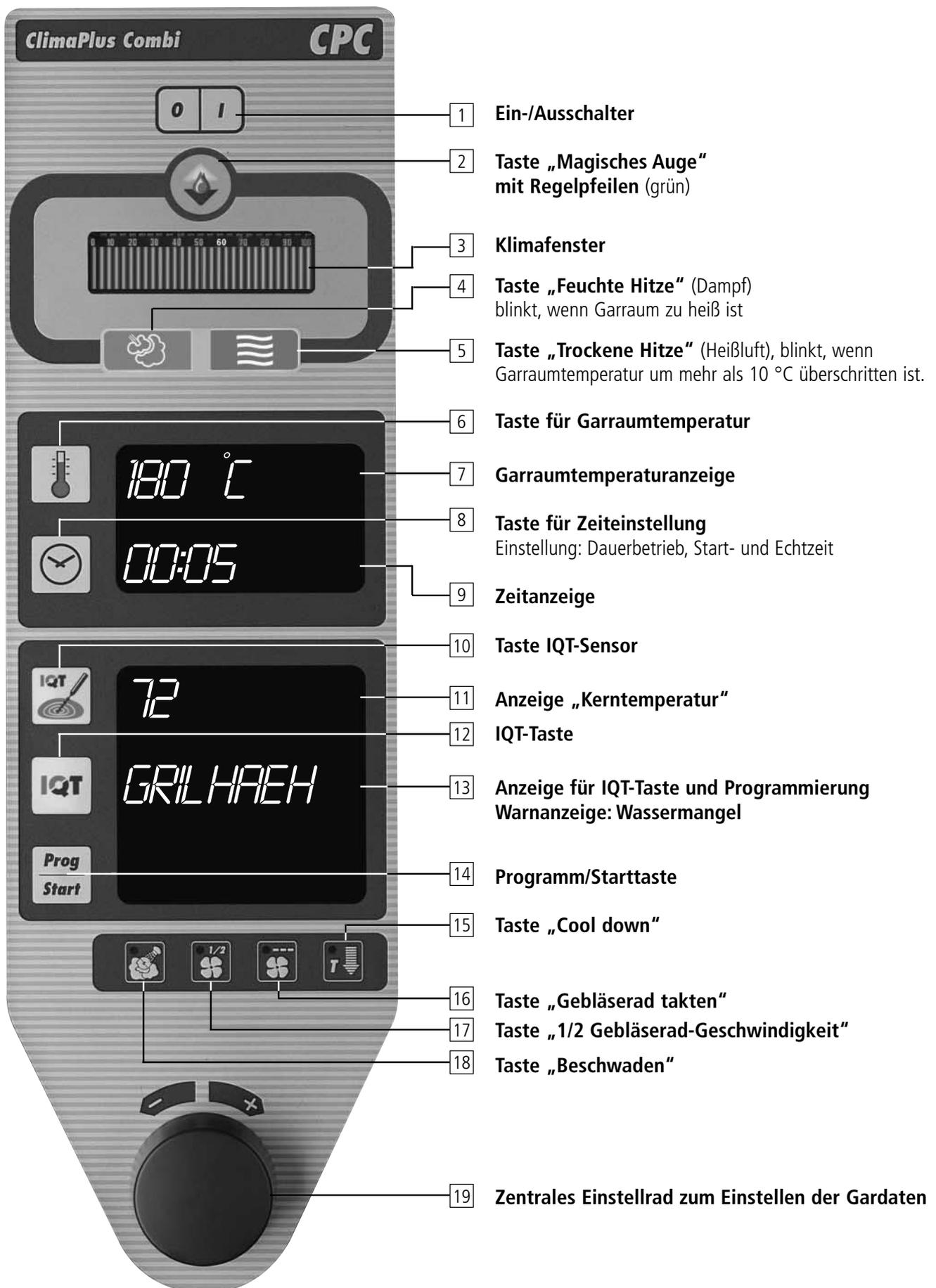
Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch in greifbarer Nähe aufzubewahren.

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 **ClimaPlus Combi®**.

Ihre
RATIONAL AG

Bedienungselemente CPC Elektro



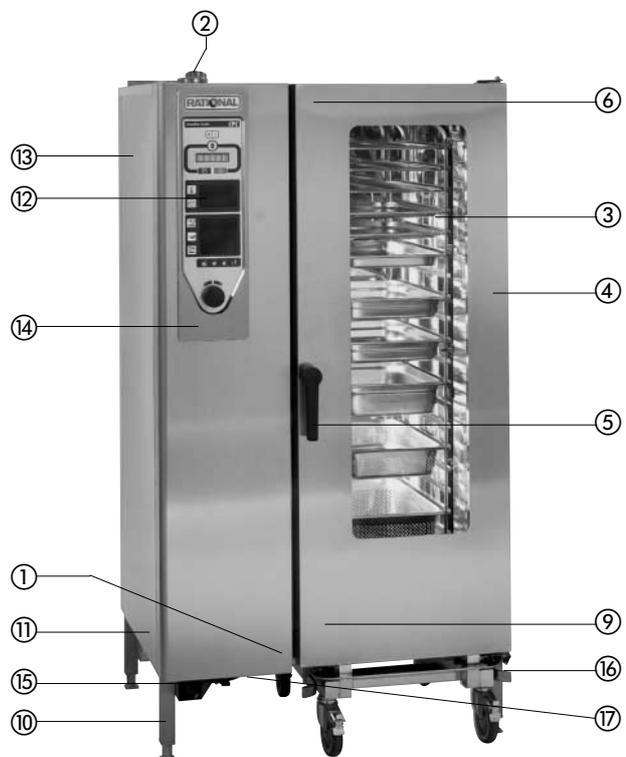
- 1 Ein-/Ausschalter
- 2 Taste „Magisches Auge“ mit Regelpfeilen (grün)
- 3 Klimafenster
- 4 Taste „Feuchte Hitze“ (Dampf) blinkt, wenn Garraum zu heiß ist
- 5 Taste „Trockene Hitze“ (Heißluft), blinkt, wenn Garraumtemperatur um mehr als 10 °C überschritten ist.
- 6 Taste für Garraumtemperatur
- 7 Garraumtemperaturanzeige
- 8 Taste für Zeiteinstellung
Einstellung: Dauerbetrieb, Start- und Echtzeit
- 9 Zeitanzeige
- 10 Taste IQT-Sensor
- 11 Anzeige „Kerntemperatur“
- 12 IQT-Taste
- 13 Anzeige für IQT-Taste und Programmierung
Warnanzeige: Wassermangel
- 14 Programm/Starttaste
- 15 Taste „Cool down“
- 16 Taste „Gebläserad takten“
- 17 Taste „1/2 Gebläserad-Geschwindigkeit“
- 18 Taste „Beschwaden“
- 19 Zentrales Einstellrad zum Einstellen der Gardaten

Funktionsteile

- ① **Geräte-Nummer** (Innenkante Installationstür unten)
- 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** (innen)
- ⑦ **Integrierte, abnehmbare und 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**
(Standgeräte)
- ⑰ **Luftfilter**
(Zuluft Installationsraum)

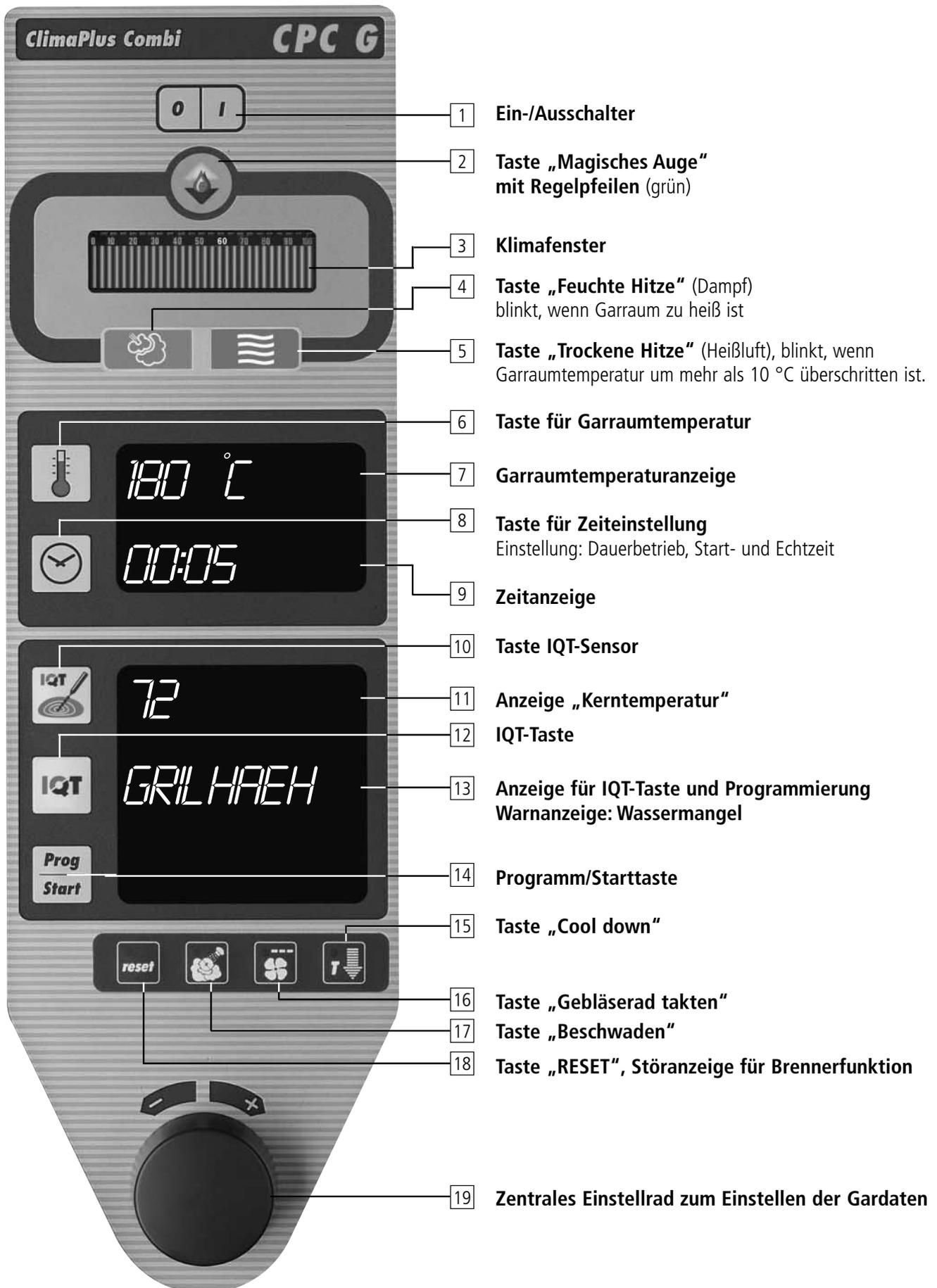


ClimaPlus Combi® 6 x 1/1 GN, bei 10 x 1/1 GN und 10x2/1 GN identisch.



ClimaPlus Combi® 20 x 1/1 GN, bei 20 x 2/1 GN identisch.

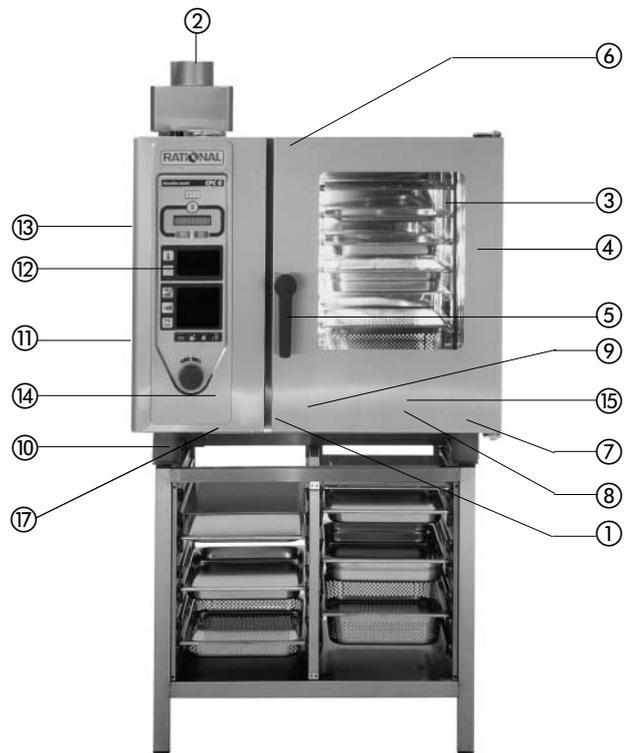
Bedienungselemente CPC Gas



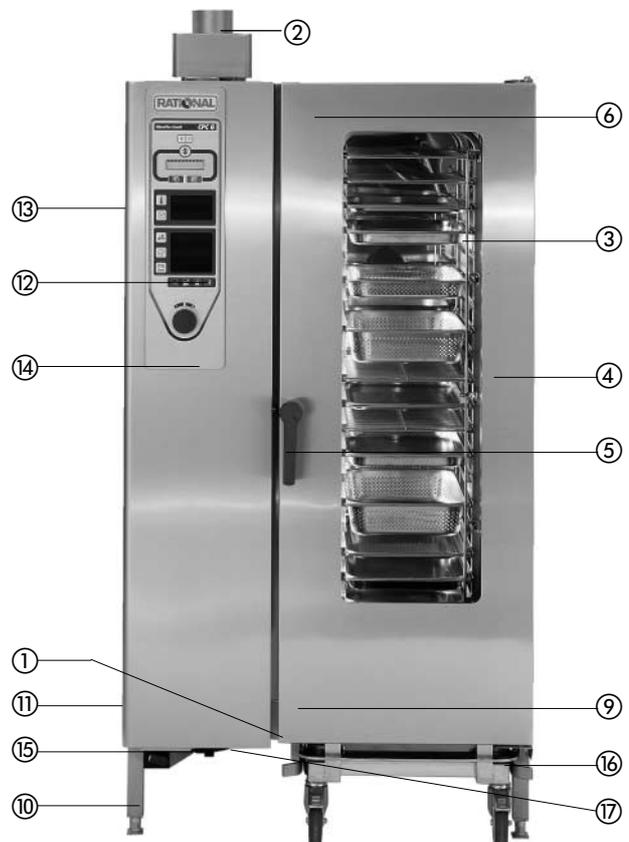
- 1 Ein-/Ausschalter
- 2 Taste „Magisches Auge“ mit Regelpfeilen (grün)
- 3 Klimafenster
- 4 Taste „Feuchte Hitze“ (Dampf) blinkt, wenn Garraum zu heiß ist
- 5 Taste „Trockene Hitze“ (Heißluft), blinkt, wenn Garraumtemperatur um mehr als 10 °C überschritten ist.
- 6 Taste für Garraumtemperatur
- 7 Garraumtemperaturanzeige
- 8 Taste für Zeiteinstellung
Einstellung: Dauerbetrieb, Start- und Echtzeit
- 9 Zeitanzeige
- 10 Taste IQT-Sensor
- 11 Anzeige „Kerntemperatur“
- 12 IQT-Taste
- 13 Anzeige für IQT-Taste und Programmierung
Warnanzeige: Wassermangel
- 14 Programm/Starttaste
- 15 Taste „Cool down“
- 16 Taste „Gebläserad takten“
- 17 Taste „Beschwaden“
- 18 Taste „RESET“, Störanzeige für Brennerfunktion
- 19 Zentrales Einstellrad zum Einstellen der Gardaten

Funktionsteile CPC Gas

- ① **Geräte-Nummer** (Innenkante Installationstür unten)
- 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** (innen)
- 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 7)
- ⑬ **Abdeckung des Elektroinstallationsraumes**
- ⑭ **Servicetür**
(schwenkbar für Service- und Kontrollarbeiten)
- ⑮ **Schlauchbrause**
(mit Rückhol-Automatik)
- ⑯ **Einfahrhilfe**
(Standgeräte)
- ⑰ **Luftfilter**
(Zuluft Installationsraum)



ClimaPlus Combi® Gas 6 x 1/1 GN, bei 10 x 1/1 GN identisch.



ClimaPlus Combi® Gas 20 x 1/1 GN, bei 20 x 2/1 GN identisch.

Allgemeine Hinweise / Zu Ihrer Sicherheit

Prüfung vor dem täglichen Einschalten

- Luftleitblech oben und unten verriegeln.
- Einhängegestell oder Hordengestellwagen sind im Garraum ordnungsgemäß arretiert.
- Beim Einschalten von „Feuchter Hitze“ kann der Hinweis „WASSER“ im Display erscheinen. Das heißt, der Dampfgenerator ist noch nicht mit Wasser gefüllt. Nach dem Befüllen erlischt die Anzeige automatisch.
- Leuchtet die Anzeige weiter, überprüfen Sie, ob der Wasserhahn geöffnet ist und das Sieb am Wasserzulauf frei ist.
- Bei Umgebungs-Temperaturen 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: Einfahrschiene

CPC Gas

TASTE „RESET“

Bei Störung der Brennerfunktion, leuchtet in der Anzeige für die IQT-Taste RESET 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 dem „IQT-Sensor“

- Der IQT-Sensor kann heiß sein.
- Den IQT-Sensor nicht aus dem Garraum heraushängen lassen.
- Vor Entnahme der Beschickung, den IQT-Sensor aus dem Gargut entnehmen.

Cool down

- **Vorsicht!** Während des „Cool down“ läuft das Gebläserad bei geöffneter Tür!
- „Cool down“-Funktion nur bei vorschriftsmäßig verriegeltem Luftleitblech 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“ (S. 70).

Entkalken

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

Haustechnik

- Bei Inspektionsarbeiten, die von Elektrofachkräften durchführbar sind:
Achtung! Vor Öffnen der Servicetüre und Arbeiten an spannungsführenden Teilen ist der ClimaPlus Combi® spannungsfrei zu schalten!

Wartung

- Um sicherzustellen, daß sich Ihr ClimaPlus Combi® 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.

Gerät einschalten



- Im Uhrendisplay erscheint für 2 Sekunden
- danach wird die Echtzeit (Tageszeit) angezeigt



Einstellen der Garwerte

Alle Gardaten, wie Temperatur, Zeit, Kerntemperatur und ClimaPlus-Einstellungen werden mit dem **zentralen Einstellrad** vorgenommen.

Dazu auf die gewünschte Funktion drücken, z.B. Zeiteinstellung, und mit dem zentralen Einstellrad den gewünschten Sollwert eingeben. Die Einstellungen können so lange vorgenommen werden, wie die zugehörige Anzeige blinkt.



Anzeige Gerät heizt

„Trockene Hitze“

Ein blinkender „ °C “ in der Temperaturangabe zeigt an, daß die Heißluftheizung eingeschaltet ist.



„Magisches Auge“

Bei „Feuchter Hitze“ leuchtet der Regelpfeil der Funktionsanzeige, wenn Dampf zugeführt wird.



Achtung!

Den KlimaPlus Combi® erst beschicken, wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist.

Gerät zu heiß

Je nach gewähltem Garmedium blinken die Tasten für „Trockene“ oder „Feuchte“ Hitze.

Abfrage der aktuellen Gardaten

Temperatortaste für eine Sekunde drücken



Folgenden Werte werden angezeigt:

- aktuelle Feuchte im Garraum
(Anzeige über blauen Strichcode mit %-Angabe)
- aktuelle Garraumtemperatur
- abgelaufene Zeit (Gardauer)
- aktuelle Kerntemperatur
- Programmnummer / Programmschritt
(nur bei Arbeiten mit Programmen)





Ihre Vorteile

- Intensive Bräunung.
- Einfache Bedienung.
- Alle Produkte servierfähig (Teil- und Vollbeschickung).
- Qualitätsgewinn.
- Schnittgewinn.
- Kürzere Garzeiten bei vielen Produkten.
- Krosse Krusten und saftige Braten.

Per Tastendruck entscheidet der Endanwender über:

- **Krossheit** (krosse Kruste, knusprige Haut).
- **Saftigkeit** (Fleisch, Auflauf, Hackfleisch).
- **Konsistenz** (lockere Backwaren, nicht speckig).
- **Oberfläche** (schmackhafte Krume, typischer Bratengeschmack, appetitliches Aussehen).
- **Trieb** (diverse Teige: Hefe, Blätterteig usw., Brötchen, Croissants usw.).

Funktion von ClimaPlus Control®

„ClimaPlus Control®“ ist eine patentierte technologische Einzigartigkeit, die es dem Koch erlaubt, neben Temperaturen, Garzeiten und Garmethoden die Feuchtigkeit im 30 °C-300 °C heißen Garklima prozentgenau zu messen und zu regeln.

ClimaPlus Control® **kontrolliert** den eingestellten Feuchtigkeitsgrad und regelt ihn vollautomatisch.

Im Klimafenster wird das gewählte Garklima/Wunschlima permanent angezeigt.

Blau signalisiert die aktiv zugeführte „**feuchte Hitze**“ aus dem Dampfgenerator oder/und die Feuchte die aus dem Produkt entweicht.

D. h. im Garmedium „Kombination aus feuchter und trockener Hitze“: **Je mehr Blau das Klimafenster anzeigt, desto feuchter ist das Garklima.**

Rot signalisiert die trockene Hitze, die durch die Heizelemente im Garraum erzeugt wird.

D.h. im Garmedium „trockene Hitze“ und in der „Kombination aus feuchter und trockener Hitze“:

Je mehr Rot das Klimafenster anzeigt, desto trockener ist das Garklima.

Eine **grüne Prozentangabe** über der rot/blauen Darstellung



Optimal geregeltes Garraumklima – auch bei empfindlichen Produkten.





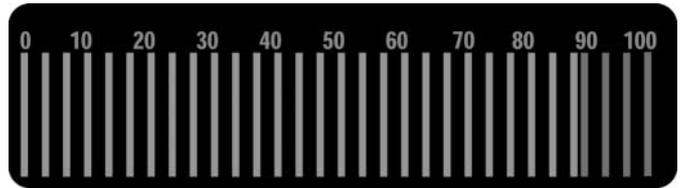
gibt den exakten Feuchtegehalt an.

Die Regelung des Garraumklimas wird durch **zwei Regelpfeile** im „**Magischen Auge**“ dargestellt.

Pfeil nach oben leuchtet:
dem Garraum wird Feuchtigkeit zugeführt



Pfeil nach unten leuchtet:
dem Garraum wird Feuchtigkeit entzogen



Beispiele

Aufläufe, Strudel, Quiche, Brandteig, Biskuit, Blätterteig, Braten aller Art, Kurzbratstücke, Kruste, Geflügel aller Art, Tiefkühl-Convenience (Beilagen, Rôti, Desserts).

Also immer dann, wenn besonders hohe Ansprüche an die Qualität und das Aussehen des Produktes gestellt werden bzw. gefordert sind.

Garmedium



Feuchte und trockene Hitze, einzeln, nacheinander oder kombiniert.

So arbeiten Sie:

- Garmedium anwählen



- Taste „**Magisches Auge**“ drücken



- mit dem zentralen Einstellrad den gewünschten Feuchtegehalt wählen



Abfrage des aktuellen Feuchtigkeitsgrades

Taste für Garraumtemperatur drücken, im Klimafenster erscheint der aktuelle Feuchtegehalt des Garraums. Nur die Feuchtigkeit wird durch **blaue** (oder bei trockener Hitze **rote**) Balken mit der entsprechenden Prozentangabe angezeigt.

Tips

ClimaPlus Control® einsetzen:

- Bei hohem Eigenfeuchtigkeitsanteil des Produktes.
- Wenn hohe Gleichmäßigkeit gefordert wird.
- Wenn die Garraumfeuchtigkeit individuell dem Produkt angepaßt werden muß – besonders während des Garprozesses.
- Wenn das Gargut „schwitzt“.
- Wenn an den Behälter-Unterseiten starkes Kondensat sichtbar ist.
- Wenn z. B. Geflügel im Kern noch gefrosten ist.
- Immer dann, wenn Sie auch mit traditionellen „Tricks“ Feuchtigkeit aus dem Garraum entfernen wollten.
- Kein Umdenken erforderlich, sondern nur auf die Reaktionen der Produkte reagieren – individuell und produktgerecht.

z. B: Biskuit

„Trockene Hitze“: 180 °C, Backzeit: 12 Minuten.

„ClimaPlus“: die letzten 4 Minuten, 40%.

Vorteil: Blasenvermeidung, kein Ankleben auf darüberliegenden Backblechen, gleichmäßiges Backergebnis.

Kein Zusammenfallen des Backgutes nach dem Entnehmen.



Der ClimaPlus Combi® verfügt über zwei Garmedien:

„Feuchte Hitze“



+

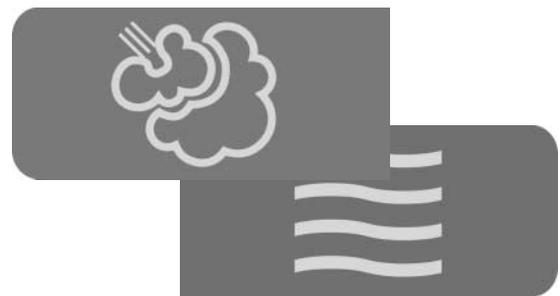
„Trockene Hitze“



Diese zwei Garmedien können wahlweise

- **einzel**
- **nacheinander oder**
- **kombiniert**

angewandt werden.



Der ClimaPlus Combi® bietet die Möglichkeit, fast alle Garprozesse der traditionellen Küche in nur **einem** Gerät durchzuführen!



„Feuchte Hitze“

Der 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, die das Gargut verlangt. Die Garraumtemperatur kann zwischen **30 °C und 130 °C** frei eingestellt werden.



„Trockene Hitze“

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.



„Feuchte Hitze“ + „Trockene Hitze“

Die beiden Garmedien „Feuchte Hitze“ und „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. Die Kombination aus feuchter und trockener Hitze, in Verbindung mit ClimaPlus Control® gewährleistet für jedes Produkt das richtige Garklima mit der optimalen Feuchteinstellung.

In Verbindung mit den Zusatzfunktionen und der ClimaPlus-Automatik sind der individuellen Garvielfalt keine Grenzen mehr gesetzt.

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

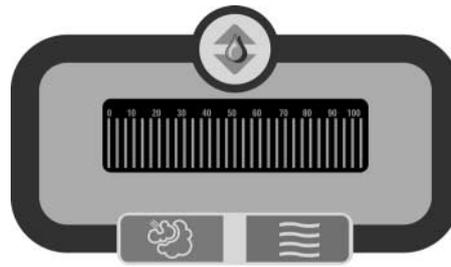
Garmedium „Feuchte Hitze“



Grundeinstellung

Temperaturvorwahl: 100 °C

Das Klimafenster leuchtet blau und signalisiert 100% Feuchte im Garraum.



So arbeiten Sie:

„Feuchte Hitze“ wählen

Temperatur einstellen, falls erforderlich

Zeit / Dauerbetrieb oder Kerntemperatur einstellen

ClimaPlus Control® ist werksseitig auf höchste Sättigung eingestellt und kann **nicht verändert** werden.

Alle Zusatzfunktionen (Ausnahme Beschwaden und cool down) können integriert werden.

Vorheizen

Mindestens so lange vorheizen, bis Dampf an der Scheibe kondensiert.

Kontrolle ...

... des Gargutes ist jederzeit möglich durch:

- Ablesen der Werte am Display.
- Manuelle Kontrolle (Finger, Nadel, Druck).
- Einsatz des IQT-Sensors.

Beschicken/Entnehmen

- Achten Sie auf ordnungsgemäß arretierte Einhängegestelle und/oder Hordengestellwagen.
- Die Gerätetür kann jederzeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet automatisch ab; das Gebläserad läuft nach.

Zu Ihrer Sicherheit

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



Tips

- Überprüfen und überlegen Sie täglich aufs Neue, welche Komponenten Sie in feuchter Hitze **gemeinsam garen** können, um so einen hohen Auslastungsgrad des ClimaPlus Combi® 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 feuchte Hitze geben und anschließend in kaltem Wasser abschrecken.



1. „Feuchte Hitze“ 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, pochirtes 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, Garziehen, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Regenerieren (Wiedererwärmen), Konservieren.



„Feuchte Hitze“ 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 Fischzubereitungen. Verbesserte Handhabung bei der Ausgabe.
- Ausflocken und Brüchigwerden wird verhindert.
- Keine Blasenbildung => glatte Schnittflächen.
- Großbratstücke und Schaustücke werden schonend gegart und der Gewichtsverlust wird reduziert, das Fleisch behält sein Volumen.
- Fettersparnis.
- Temperaturgenaues Garen ohne ständige Kontrolle durch Sie.
- 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 pochiertes Ei im Förmchen, Gemüseflans, Gemüseroyale.

• 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.



Besonders empfindliche Produkte gelingen ganz ohne Risiko und Mühe.

• Desserts

Früchte, Creme Caramel, Kabinettpudding, Grießpudding.

Garungsarten

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



„Feuchte Hitze“ 30 °C bis 99 °C

Tips

• Garzeiten „Feuchte Hitze“ unter 100 °C

Als Circa-Richtwerte dienen die Garzeiten des Garmediums „Feuchte Hitze“ bei 100 °C.

Generell: Je niedriger die Gartemperatur gewählt wird, umso länger die Garzeit.

• Garraumtemperatur-Richtwerte :

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

• Würzung

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

Achten Sie 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, Größe).

Temperatur-Richtwerte: 74 °C bis 100 °C.

• Brühen

Geschieht sehr schonend.

• 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 °C bis 80 °C.

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

Vakuulgaren

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

Praxiserkennntnis:

- 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 Vakuumgaren das Gargut auf Roste legen!

Vakuump-Garen:

Fisch, Farcen, Gänseleber:	70 °C
Helles Fleisch:	80 °C
Gemüse, Pilze, Früchte:	90 °C
Dunkles Fleisch, Beilagen:	100 °C



Garmedium „Feuchte Hitze“ über 100 °C

„Feuchte Hitze“ 101 °C bis 130 °C

Ihre Vorteile

- Das Gargut wird intensiv gedämpft.
- Die Garzeit verkürzt sich.
- Beachten Sie auch die Vorteile des Garmediums „Feuchte Hitze“.

Gargutbeispiele Forciertes Dämpfen

• Beilagen

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

Kontrolle ...

... des Gargutes ist jederzeit möglich durch:

- Ablesen der Werte am Display
- Manuelle Kontrolle (Finger, Nadel, Druck)
- IQT-Sensor.

Tips

Garraumtemperatur-Richtwerte:

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

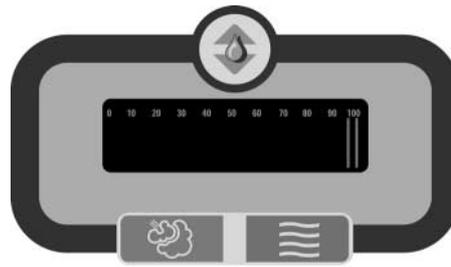
Garmedium „Trockene Hitze“



Grundeinstellung

Temperaturvorwahl: 160 °C

Im Klimafenster leuchten zwei rote Balken. **ClimaPlus Control®** begrenzt die zulässige Eigenfeuchte auf 100%, d. h. alle vom Produkt abgegebene Feuchte verbleibt im Garraum.



So arbeiten Sie:

„Trockene Hitze“ wählen

Temperatur einstellen

Zeit/Dauerbetrieb oder Kerntemperatur einstellen

Bei Bedarf **ClimaPlus Control®** wählen. Dazu Funktionstaste „Magisches Auge“ drücken und mit dem zentralen Einstellrad die maximal zulässige Feuchte einstellen. **Freie Einstellung von 100 - 0 %.**

Durch **ClimaPlus Control®** kann die Feuchtigkeit im Garraum **begrenzt** werden. Rote Balken und die dazugehörige Prozentzahl zeigt den Feuchtigkeitsgehalt im Garraum an. **Je mehr Rot** im Display sichtbar wird, **um so trockener** wird die Garraum-atmosphäre, bzw. um so geringer wird der Feuchtegehalt.

Alle Zusatzfunktionen (Ausnahme cool down) können integriert werden.

Vorheizen

Mindestens so lange vorheizen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Generell:

Vorheiztemperatur = Gartemperatur

Bei Kurzgebratenem, TK-Produkten oder Gratins auf **300 °C** vorheizen.

Kontrolle ...

... des Gargutes ist jederzeit möglich durch:

- Ablesen der Werte am Display.
- Manuelle Kontrolle (Finger, Nadel, Druck).
- Einsatz des IQT-Sensors.



Beschicken/Entnehmen

- Achten Sie auf ordnungsgemäß arretierte Einhängestelle und/oder Hordengestellwagen.
- Die Gerätetür kann jederzeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet automatisch ab; das Gebläserad läuft nach.

Sicherheitshinweise

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





Ihre Vorteile

- 300 °C-Leistungsreserven – besonders bei Vollbeschickung.
- Extrem kurze Aufheizzeiten.
- Exzellente Speisenqualität.
- 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, Naturjus ansetzen.
- **Vorspeisen**
Meatballs, Vollwert-Aufläufe, überbackenes Gemüse, Gemüse-pastete, 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, Backhuhn, Bratlinge, Entenbrust, Kotelett, Wurst im Naturdarm, Pizza.
- **Beilagen**
Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Rösti, Folienkartoffeln, Kartoffel-Souffle, Macaire-Kartoffel, Duchesse-Kartoffel.
- **Desserts**
Biskuit, Rührmassen, Sandmassen, Feingebäck, Blätterteig, Fleurons, Croissants, Brot, Brötchen, Baguettes, Mürbteig, TK-Gebäck.

Garungsarten

Braten, Grillen, Backen, Gratinieren, Rösten.



Gleichmäßige, allseitige Bräunung ohne Drehen und Wenden der Produkte.



Tips

• Garzeiten

Die Garzeiten richten sich nach Qualität, Gewicht, Temperatur, Feuchte und Höhe des Bratgutes. Roste oder Behälter nicht zu dicht belegen, damit eine gleichmäßige Luftzirkulation gewährleistet wird.

• Allgemeines

- **Vorheizen** auf 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) **ClimaPlus Control®** einsetzen, um überschüssige Feuchtigkeit aus dem Gerät herauszulassen.

• Kurzgebratenes

Faustregel: Garzustand gut durch, well done: 1 cm Fleisch-Stärke erfordern ca. 8 bis 10 Minuten Garzeit.

Vorheizen: auf 300 °C.

Optimale Schnittstärken: 1,5 bis 2 cm
– Garzustand medium, 5-6 Minuten.
Das Fleisch nicht steaken oder klopfen.

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

Paniertes Bratgut möglich mit jeder Art von Panade. Zur intensiven Bräunung bräunungsunterstützende Fette oder eine Paprika-Öl-Mischung (Vorsicht: Gartemperatur) verwenden. Panade fest anklopfen, mit flüssigem Fett behandeln und das Gerät nicht zu voll beschicken.

ClimaPlus Control®

Durch gezieltes Abführen von zuviel Feuchte am Ende des Clima-Grillens erzielen Sie einen optimalen Bräunungseffekt.

Vorheizen der Roste (à la carte)

durch das Vorheizen der Roste erhält das Grillgut die typischen Markierungen.

• Gratинieren

von Suppen, weißen und dunklen Fleischgerichten, Fischen und Muscheln, Spargel, Chicorée, Broccoli, Fenchel, Tomaten, Toasts.

Vorheizen: auf 300 °C

Nach Beschickung gewünschte Temperatur einstellen.

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

„**ClimaPlus Control®**“ auf 20% einstellen – eventuell je nach Beschickungsmenge und Gargut reduzieren.

• Backen

Vorheizen: auf Backtemperatur, bei Vollbeschickungen eine höhere Vorheiztemperatur wählen.

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

Bei Brot und Brötchen nur jeden zweiten Einschub verwenden.

Formen, höher als 70 mm, nicht verwenden.

Die **Feuchtigkeit im Garraum** mit „**ClimaPlus Control®**“ einstellen, die Feuchtigkeit überschreitet nicht den eingestellten Wert. Zur optimalen Wärmeübertragung granit-emaillierte Behälter/Bleche einsetzen.

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

Brötchen-Teigling/Brezel auftauen lassen und kurz gehen lassen (Bleche: mit Teflon beschichtete Alu-Bleche). Beachten Sie bitte auch die Zusatzfunktionen „Beschwaden“, „1/2 Gebläsegeschwindigkeit“ und 1/2 Energie.



Kurzgebratenes auf vorgeheizte Roste legen:
z.B. Lamb-Chops, Trockene Hitze, ClimaPlus Control® 10%.

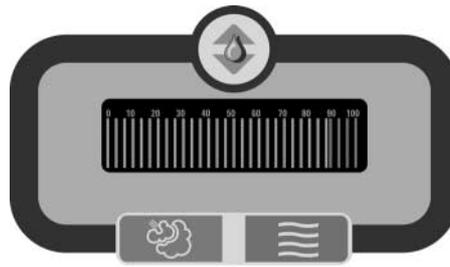
„Trockene Hitze“ + „Feuchte Hitze“



Grundeinstellung

Temperaturvorwahl: 160 °C

Im Klimafenster wird die Kombination aus feuchter und trockener Hitze sichtbar. Die Feuchtigkeit ist auf 90% eingestellt (blauer Anteil).



So arbeiten Sie:

„Feuchte Hitze“ und „Trockene Hitze“ gemeinsam wählen



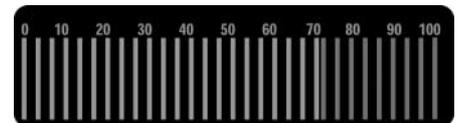
Temperatur einstellen



Zeit / Dauerbetrieb oder Kerntemperatur einstellen



Bei Bedarf **ClimaPlus Control®** wählen. Dazu Funktionstaste „Magisches Auge“ drücken und mit dem zentralen Einstellrad die gewünschte Feuchte einstellen. **Freie Einstellung von 100 - 0 %.**



Durch **ClimaPlus Control®** wird die Feuchtigkeit im Garraum gemessen und geregelt. Ein blau/roter Balken und die dazugehörige Prozentzahl zeigen den Feuchtigkeitsgehalt im Garraum an. **Je mehr Blau** im Display sichtbar ist, **um so feuchter** ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so höher ist der Feuchtegehalt. **Je mehr Rot** im Display sichtbar ist, **um so trockener** ist die Garraumatmosphäre, bzw. um so niedriger ist der Feuchtegehalt.

Alle Zusatzfunktionen (Ausnahme Beschwaden und cool down) können integriert werden.

Mindestens so lange vorheizen, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Generell:
Vorheiztemperatur = Gartemperatur (außer bei TK-Backwaren)

Kontrolle ...

... des Gargutes ist jederzeit möglich durch:

- Ablesen der Werte am Display.
- Manuelle Kontrolle (Finger, Nadel, Druck).
- Einsatz des IQT-Sensors.

Beschicken/Entnehmen

- Achten Sie auf ordnungsgemäß arretierte Einhängestelle und/oder Hordengestellwagen.
- Die Gerätetür kann jederzeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet automatisch ab; das Gebläserad läuft nach.

Zu Ihrer Sicherheit

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





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.

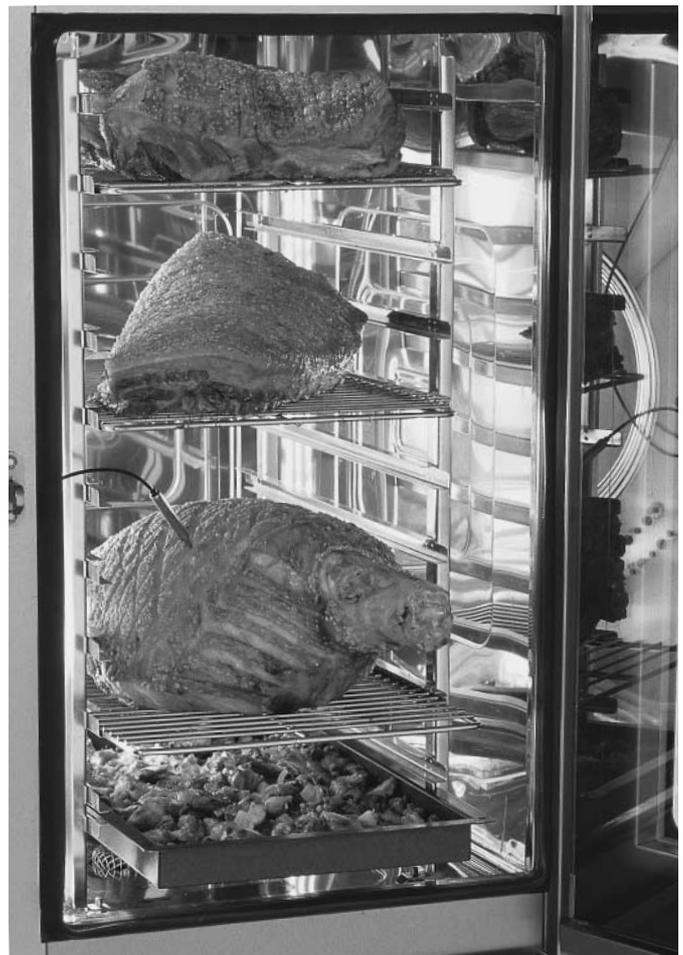
Gargutbeispiele

„Feuchte + trockene Hitze“ in Kombination

- **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.
- **Verschiedenes**
Brot, Brötchen, (Tiefkühl-Teiglinge, Rohlinge).

Garungsarten

Combi-Dämpfen, Combi-Braten, Combi-Backen, Glacieren, Gratinieren, Braten mit Begießen.



Gleichmäßige Garung auch großer Bratenstücke.



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 unten eingeschobenen Behälter auffangen und damit die angerösteten Knochen für die Sauce ablöschen.
- **Saucen-Zubereitung**
 - In den untersten Einschub 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 granitemaillierten Blechen zubereiten.



Saucenzubereitung in granit-emaillierten Behältern.

Regenerieren

So arbeiten Sie

• Regeneriertemperatur

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



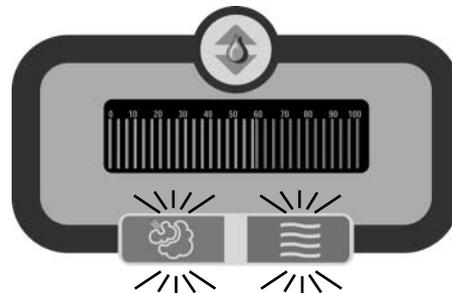
• Regenerierzeit

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



ClimaPlus Control® beim Regenerieren

Um Pfützen und Trockenränder zu vermeiden, eignet sich die ClimaPlus-Einstellung zwischen **40% und 60%**.



Kontrolle ...

... des Gargutes ist jederzeit möglich.

- **Optimale Verzehrtemperatur:** 70-75 °C
Kontrollieren Sie die Verzehrtemperatur – z.B. mit dem IQT-Sensor.
- Ändern Sie bei Bedarf die eingestellten Werte.



Regenerieren

Ihre Vorteile

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

Gargutbeispiele

• Vorspeisen

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

• Suppeneinlagen

Leberknödel, Fritatten (Flädle), Spinatnockerl, Markknödel, Grießknödel, Speckknödel, Nudeln, Maultaschen, Risi-Bisi.

• Hauptgerichte

Braten aller Art, Fleischkäse, Aufläufe, Tiefkühl-Fisch, -Gemüsefrikadellen, Schweinshaxen, Kalbshaxen, Fertigménüs, Krustenbraten, Rouladen, gefülltes Gemüse.

• Beilagen

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

• Desserts

Apfelstrudel, Quarkkuchen, heiße Früchte.

Einsatzmöglichkeiten

Statt bisher Aufwärmen und Warmhalten.

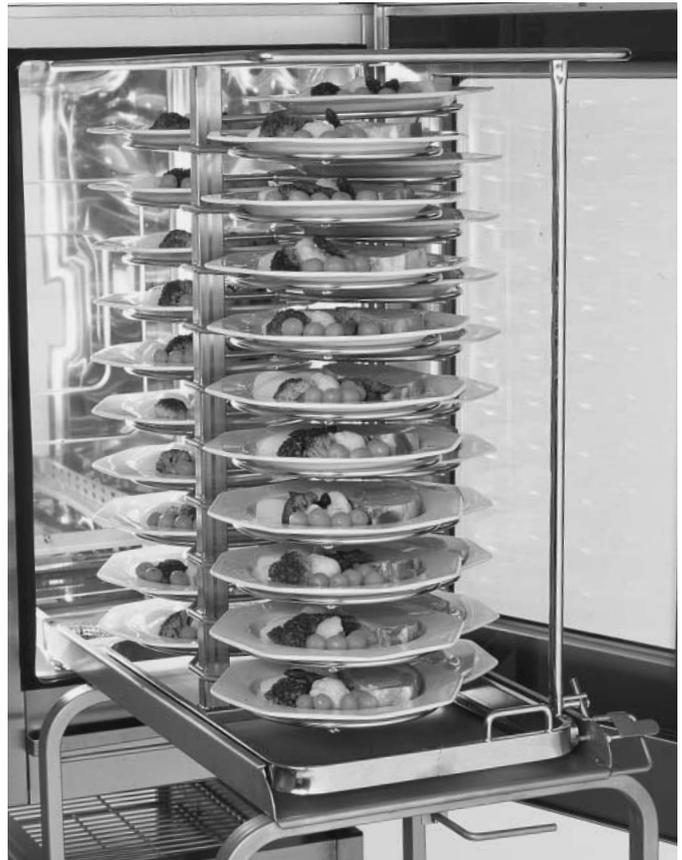
Zum Regenerieren beim cook & chill. Zum Regenerieren von Speisen auf Tellern, Platten und in GN-Behältern.



Regenerieren

Tips

- **Regeneriergeschirr**
aus Porzellan, Ton, Glas, Silber, Kupfer, Chromnickelstahl.
- Beim Bankettservice/Reisegesellschaften
Teller-Regenerieren im Teller-Hordengestellwagen
für Teller bis 31 cm Durchmesser.
 - Große Mengen in kürzester Zeit.
 - Schneller Chargenwechsel.
 - Kürzeste Servierzeiten ermöglichen hohen Stunden-
durchsatz, schnellen Tischwechsel, mehr Umsatz.
- Serviergeschirr wird miterhitzt:
Wärmespeicher für längere Ausgabebeweg.
- **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.
- Wiederkehrende Regenerierabläufe können individuell
programmiert werden.
- **„ClimaPlus Control®“:** Individuelle Regelung der
Feuchtigkeit im Garraumklima – gewährleistet optimale
Anpassung an unterschiedlichste Produkte.
Die Feuchtigkeitseinstellung kann jederzeit, auch während
des Garprozesses, verändert werden.
- Beachten Sie die Festprogramme in der Garothek
(siehe S. 42).
- **Variables Regenerieren**
In jedem Garmedium des ClimaPlus Combi® können Sie
Ihr individuelles, produktbezogenes Regenerierprogramm
wählen.



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



Warmhaltehauben für Hordengestellwagen, bei Tisch- und Standgeräten.



Ihre Vorteile

- Selbständiger Ausgleich von Ungenauigkeiten beim Plazieren des IQT-Sensors und damit jederzeit Ermittlung der tatsächlichen KT.
- Vereinfachtes Plazieren des IQT-Sensors, da über mehrere Meßpunkte ein größerer Kernbereich zur Ermittlung der Kerntemperatur erfaßt wird.
- Optimales Garergebnis, z.B. Braten "à point" durch intelligente Ermittlung der Kerntemperatur im tatsächlichen Kern und der Temperatur direkt am Gargut.
- Hervorragende und reproduzierbare Qualität der Produkte.
- Kein Übergaren und damit Verringerung des Gewichtsverlustes durch exaktes Garen auf den Punkt.
- Keine personelle Bindung während der Produktion.
- Verhindert Fehlbeurteilung durch herkömmliche traditionelle Garverlaufproben (Nadel-, Finger-, Lippen-, Gabel- u. Schnittprobe).

Funktion

Selbständige Ermittlung der tatsächlichen Kerntemperatur im Kernbereich des Produktes auch bei ungenauer Plazierung des IQT-Sensors. Messung der Kerntemperatur zur Steuerung des Garprozesses. Für risikoloses Garen, ohne zusätzliche Überwachung.

Garmedium

In jedem Garmedium anwendbar.

So arbeiten Sie

Den gereinigten kalten IQT-Sensor im Bereich der stärksten Stelle des Gargutes bis zur Mitte einstechen.

- Garmedium anwählen.
- Gartemperatur einstellen.
- Kerntemperatur einstellen – vorgewählte Temperatur wird im Display angezeigt.



Mit dem IQT-Sensor garen Sie exakt „auf den Punkt genau“.



Soll

Ist

Arbeiten mit dem IQT-Sensor



- Zeitschaltuhr ist außer Funktion.

Ist der IQT®-Sensor nicht bzw. extrem falsch gesetzt, erscheint blinkend im Garraumdisplay „SENSOR“,

im Uhrendisplay „POSITION“
und es ertönt ein Summton.

- Bei Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur ertönt ein Summton. Das Gerät schaltet automatisch ab.



Zeitabfrage



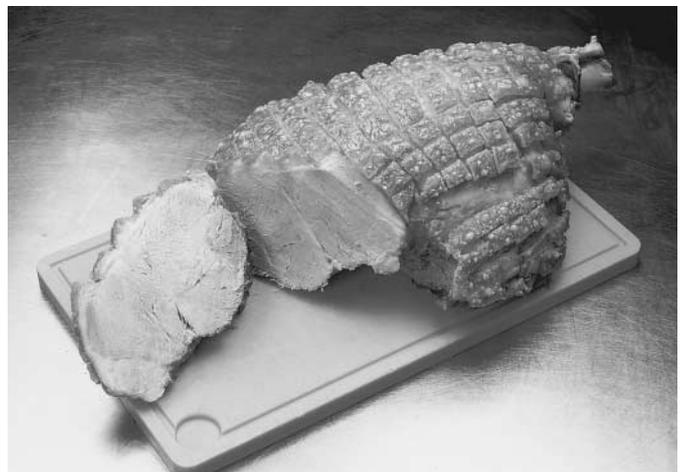
drücken und im Uhrendisplay erscheint die abgelaufene Zeit

Tips

- Bei Bratenaufschnitt die Kerntemperatur ca. 5 °C niedriger wählen, der Braten zieht während der Abkühlphase noch nach.
- Zur Vermeidung von Löchern (Eiweißgerinnung) im Produkt kühlen Sie den IQT-Sensor vor der Benutzung ab.
- Die eingestellten Temperaturwerte und Garmedien können Sie jederzeit verändern.
- Die Kerntemperatur ist programmierbar.

Sicherheitshinweise

- Der IQT-Sensor kann heiß sein.
- Den IQT-Sensor nicht aus dem Garraum heraushängen lassen.
- Vor Entnahme der Beschickung den IQT-Sensor aus dem Gargut entnehmen.



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



Allgemeine Informationen zur Kerntemperatur im Fleisch

Fleisch	Kern- temperatur
Rindfleisch	
stark blutig bleu rare	45 °C
blutig saignant medium rare	50 °C
halb-mittel a point medium	52 – 58 °C
durch bien cuit well done	75 – 85 °C
Kalbfleisch	
rosa vollgar	72 °C über 77 °C

Allgemeine Informationen zur Kerntemperatur im Fleisch

Fleisch	Kern- temperatur
Schweinefleisch	
vollgar	75 – 80 °C
gepökelt	68 °C
Lammfleisch	
vollgar	79 °C
Hammelfleisch	
vollgar	82 °C
Geflügel	
vollgar	82 °C

Notizen



Kerntemperatur-Richtwerte

	Garzustand	Kern- temperatur
Rindfleisch		
Rinderfilet/Lende	medium	55–58 °C
Roastbeef	medium	52–56 °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	90 °C
Schweinebauch/Wammerl	vollgar	80–85 °C
hintere Schweine- haxe gebraten	vollgar	80–85 °C
Eisbein	vollgar	80–85 °C
Kochschinken	sehr saftig	68 °C
Kasseler		65–70 °C
hintere Haxen gepök.	vollgar	80–85 °C
Kasseler Rippchen	vollgar	68 °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	78–80 °C
Nierenbraten	vollgar	75–80 °C
Kalbsbraten/Schulter	vollgar	75–80 °C
Kalbsbrust (meist ge- füllt oder ausgelöst)	vollgar	75–90 °C

Kerntemperatur-Richtwerte

	Garzustand	Kern- temperatur
Hammelfleisch		
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	82 °C
Gänse	vollgar	82–90 °C
Truthahn, Ente	vollgar	82–90 °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
Lachs	60 °C
Hecht	63 °C
Fischterrine	65 °C

IQT-Taste: Garothek

Was versteht man unter PROFILE und wie funktionieren sie?

Die RATIONAL-Garprofile sind gespeicherte Idealabläufe von Garprozessen für die Zubereitung von Fleisch, hauptsächlich von **Langzeitbraten**.

Das Besondere: Die intelligenten Profile erkennen nicht nur selbständig die Größe des Fleischstückes, sowie die Füllmenge des Garraumes, sondern ermitteln mit Hilfe des IQT-Sensors auch die exakte Kerntemperatur, die genaue Restgarzeit und die aktuelle Bräunung. Sie passen sich automatisch der jeweiligen Stückgröße und der Beschickungsmenge an und optimieren dadurch die Qualität der fertigen Speisen in folgenden wichtigen Punkten:

- Das Innere des Bratens: Auch bei ungenauem Platzieren des IQT-Sensors (Kern nicht exakt getroffen) ergeben sich durch selbständige Ermittlung der tatsächlichen Kerntemperatur besonders "weiche" Fleischfasern (positives Bißerlebnis) mit hoher Saftigkeit bis dicht unter die gebräunte Außenhaut.
- Die Außenhaut: Durch einfaches Einstellen der Bräunungsstufen (Stufe 1 - 7 heller/dunkler) können Sie den Bräunungsgrad und die Krustenbildung Ihres Bratens selbst bestimmen und bequem je nach Kundenwunsch individuell abändern. Farbe, Röstgeschmack und Krossheit werden voll-automatisch erreicht, so daß die durch die Bräunung bedingte, trockenere Randzone des Bratens extrem dünn bleibt.
- Der Gewichtsverlust des Bratens ist somit automatisch auf ein Minimum gesenkt.
- Die Anzeige der Restlaufzeit ermöglicht eine bessere Planung des Produktionsablaufes, eine Erhöhung der Geräteauslastung und eine Reduzierung des Überwachungsaufwandes.

So arbeiten Sie:

- Garmedien und Programme abwählen.
- IQT-Taste drücken. Im zugehörigen Display wird +PROFILE angezeigt.
- mit Programm/Start-Taste aktivieren
- Im Garraumtemperaturdisplay erscheint voreingestellt:

Stellen Sie nun, so lange die "4" blinkt, Ihre Bräunungsstufe ein. Bei fixer Anzeige drücken Sie die Garraumtemperaturtaste und stellen dann die Bräunungsstufe mit dem zentralen Einstellrad ein.



Um diese - gegenüber herkömmlicher Fleischgarung im Combi-Dämpfer Spitzenergebnisse zu erreichen, durchläuft der Garprozeß eines Garprofils eine Folge sich verändernder Temperatur- und Feuchtwerte im produktspezifischen Idealklima. Die hierfür erforderliche „intelligente“ Software für die Garprofile „beobachtet“ das Gargut durch ständiges automatisches **Messen** und **Neuberechnen** der jeweiligen Garprozeßdaten. Dabei wird die Größe des Bratens automatisch erkannt und so berücksichtigt, daß die gewünschte Kerntemperatur **immer gleichzeitig** mit der gewünschten Idealbräunung erreicht (die sog. Punktlandung).

Einfachste Bedienung

Legen Sie Ihre individuelle Bräunungsstufe fest und stellen Sie die Soll-Kerntemperatur ein. Alles weitere erledigt der KlimaPlus Combi®, automatisch. Die empfohlenen Einstellwerte finden Sie in der Tabelle auf Seite 36. Nach ungefähr einem Drittel des Garprozesses wird in dem Uhrendisplay automatisch die voraussichtliche Restlaufzeit angezeigt. Auf diese Weise können Sie frühzeitig ersehen, wann Ihr CPC wieder zur Verfügung steht. Parallel laufende Garprozesse können so rechtzeitig aufeinander abgestimmt werden.



IQT-Taste: +Profile

- Im IQT-Sensor-Display erscheint die voreingestellte Kerntemperatur von 72°C.



IQT-Sensor-Taste drücken und mit dem zentralen Einstellrad die gewünschte Kerntemperatur einstellen.



- Mit Programm/Start-Taste bestätigen und damit +PROFILE starten.



Da +PROFILE mit allen 3 Garmedien arbeitet, wird im Klimafenster permanent ein blau-roter Strichcode angezeigt und die Tasten für Kombination Feuchte Hitze / Trockene Hitze sind aktiviert.

Gleichzeitig wird im IQT-Sensor-Display links die gewünschte und rechts die aktuelle Kerntemperatur angezeigt.



Soll

Ist

Nach Erreichen eines Drittels (± 10 Min.) der Garzeit wird die Restgarzeit im Uhrendisplay angezeigt



Ist der IQT®-Sensor nicht bzw. extrem falsch gesetzt, erscheint blinkend im Garraumdisplay „SENSOR“



und im Uhrendisplay „POSITION“



Was kann mit den Garprofilen nicht oder nicht optimal gegart werden ?

Grundsätzlich setzen die Garprofile eine Mindeststückgröße mit einem ungefähren Durchmesser von 8 cm voraus, da es sich um ein Programm für die optimale Zubereitung von Langzeitbraten handelt.

Sie sollten bei der Beschickung darauf achten, daß die Fleischstücke ungefähr gleich groß sind, und der IQT-Sensor im Bereich der dicksten Stelle des Bratens gesetzt wird.

Da die Betonung auf Langzeitbraten mit einer Mindestgardauer von ca. 30-40 Minuten liegt sind +PROFILE nicht geeignet für: Hähnchen, Enten und sonstiges Kleingeflügel (dafür bitte Klima-Grill-Verfahren anwenden), für kleinere Filetstücke usw. und Kurzgebratenes.



Hinweis:

Da +PROFILE ein eigenständiges Programm ist, kann es nicht als Programmschritt in ein Programm eingefügt werden. Sie können es jedoch kopieren und individuelle Profilprogramme kreieren (siehe Kapitel: Kopieren von Programmen, S. 50).

Damit während des unbeaufsichtigten Betriebes Ihre Einstellungen nicht verändert werden, ist die Bedienblende während des gesamten Programmablaufs bis auf wenige Ausnahmen (siehe unten) gesperrt.

+PROFILE kann nur durch Abschalten des CPC gestoppt werden.

Wird die Tür geöffnet, ist das Programm lediglich unterbrochen und läuft nach Schließen der Türe wieder weiter.

Folgende Funktionen können auch nach Start des Programmes noch angewählt werden:

- HACCP
- Kalk

Empfohlene Einstellwerte für Bräunung und Kerntemperatur

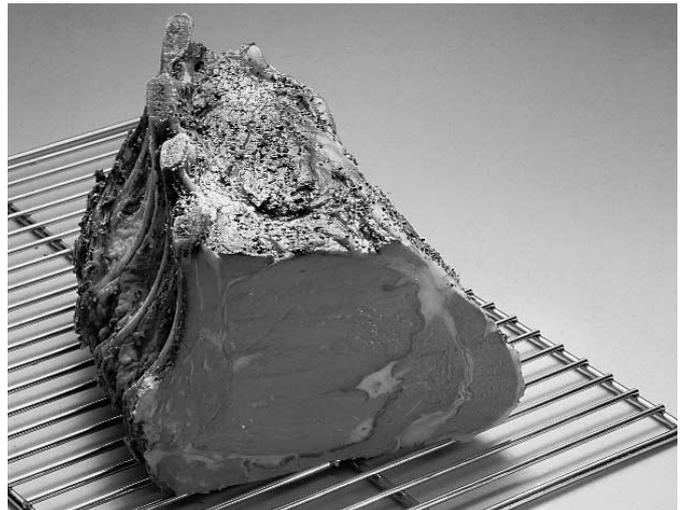
Produkt	KT	empf. Bräunungsstufe	Temp.-Bereich
Kalbsbraten	75-80 °C	Stufe 1-5	130-190 °C
Leberkäse	68-72 °C	Stufe 1-6	130-210 °C
Putenbrust	72-75 °C	Stufe 1-4	130-170 °C
Kalbshaxe	80 °C	Stufe 1-4	130-170 °C
Krustenbraten v.			
Schweinebauch	80-85 °C	Stufe 5-7	190-230 °C
Schweinenacken	75 °C	Stufe 1-7	130-230 °C
Schweinschaxe	82 °C	Stufe 7	190-230 °C
Rinderschulter	82-85 °C	Stufe 1-3	130-150 °C
Semmerolle	82-85 °C	Stufe 2	140 °C
Rindernuß	78-82 °C	Stufe 1-2	130-140 °C
Rinderoberschale	78-82 °C	Stufe 1-2	130-140 °C
Der empfohlene Bräunungsbereich entspricht der hier angegebenen Temperaturspanne.			
Tips: Würzmischungen mit viel Zucker und stark bräunenden Gewürzen, z.B. Paprika, sollten in den oberen Bräunungsstufen nur sparsam verwendet werden.			

IQT-Taste: +NT-Garen

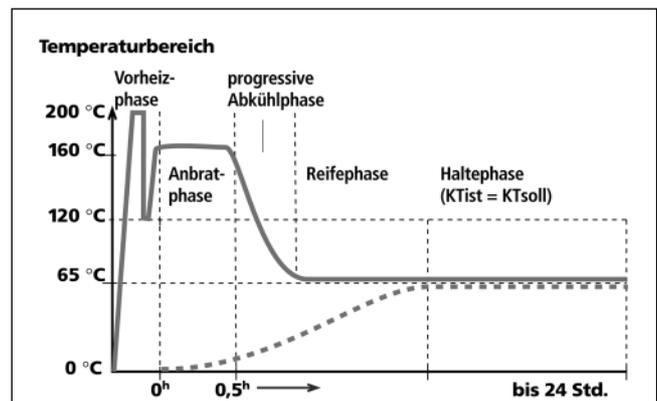
NT-Garen (Niedertemperatur-Garen)

Ihre Vorteile

- Ein ruhiger Garprozeß, in dem das Fleisch langsam gart (reift) und seinen typischen Eigengeschmack erhält.
- Weniger Gewichtsverlust durch Schaffung eines milden Garraumklimas; der Fleischsaft wird im Gargut gehalten, das Fleisch bleibt saftig und der Gewichtsverlust wird weiter reduziert.
- Durch die schnelle Abkühlung nach dem Anbraten ist ein Übergaren der Randzonen auch bei geringem Produktdurchmesser nicht möglich. Die Farbe der Schnittfläche ist einheitlich.
- Übernachtgarung möglich durch den automatischen Übergang in die Haltephase (bis zu 24 h).
- Unterstützung des natürlichen Fleischreifeprozesses durch Schaffung eines optimalen Garraumklimas.
- Optimale Schnellreifung auch von frischem, nicht abgehangenem Fleisch.
- Eine Kontrolle des Gargutes während der Garphase ist nicht erforderlich, da Klima und Luftzirkulation automatisch den Erfordernissen des Produktes angepaßt werden.
- Geringer Saftverlust bei der Portionierung.



Geringer Saftverlust bei Großbratstücken und anschließender Portionierung.



So arbeiten Sie

- Garmedien und Programme abwählen
- IQT-Taste drücken
- mit zentralem Einstellrad + NT-GAREN anwählen
- Mit Programm/Start-Taste aktivieren
- Im Garraumtemperatur- und IQT-Sensor-Display erscheinen die voreingestellten Werte

Hinweis:

Ist der IQT®-Sensor nicht bzw. extrem falsch gesetzt, erscheint blinkend im Garraumdisplay „SENSOR“ und im Uhrendisplay „POSITION“ (siehe auch Seite 30 und 31).



+NT-GAREN



IQT-Taste: +NT-Garen

- Temperaturtaste drücken und Garraumtemperatur im Display eingeben
- IQT-Sensor-Taste drücken und Kerntemperatur im Display eingeben
- Mit Programm-/Starttaste starten



Hinweis:

Die Garraumtemperatur kann zwischen 130 °C und 200 °C eingestellt werden, die Kerntemperatur zwischen 45 °C und 80 °C.

- Da + NT-GAREN mit dem Garmedium trockene Hitze arbeitet, wird im Klimafenster permanent ein roter Strichcode angezeigt und die Taste für trockene Hitze ist aktiviert
- Im Garraumdisplay erscheint die gewünschte Garraumtemperatur
- Das Uhrendisplay zeigt

Ist die Vorheiztemperatur erreicht, erscheint im Garraumdisplay die blinkende Aufforderung "BELADEN".

Beschicken Sie nun den CPC mit Ihren Produkten und setzen Sie den IQT-Sensor. Schließen Sie danach die Türe. Der +NT-Garprozeß beginnt.

Im IQT-Sensor-Display wird nach Ablauf einer gewissen Zeit die aktuelle Kerntemperatur (Ist) automatisch angezeigt.



Reifephase:

Während dieser Phase wird im Niedertemperaturbereich die Kerntemperatur langsam erhöht und die Garraumtemperatur automatisch dem Kerntemperaturverlauf angepaßt. Durch diesen langsamen Reifeprozess bleibt das Fleisch zart und saftig.

Das Schnittbild ist einheitlich bei gleichmäßiger Farbgebung. Wenn die Reifephase beginnt, erscheint im Uhrendisplay automatisch "REIFEN".



IQT-Taste: +NT-Garen

Haltephase:

Sobald die aktuelle Kerntemperatur mit der vorgegebenen übereinstimmt, wird im Uhrendisplay "HALTEN" angezeigt. Diese Phase kann bis zu 24 h dauern.

Sie können die Haltephase selbstverständlich durch Abwahl des Garmediums jederzeit unterbrechen. Drücken Sie dazu einfach auf das jeweils angezeigte erleuchtete Garmedium. Alle Anzeigen erlöschen, das Uhrendisplay zeigt wieder die Echtzeit an.

Falls Sie Ihr Fleisch schon angebraten haben, und nun im Niedertemperaturbereich weitergaren möchten, steigen Sie in der Reifephase problemlos ins NT-Garen ein. Lassen Sie die Türe Ihres CPC geöffnet. Gehen Sie unter Berücksichtigung der folgenden Hinweise, wie unter "So arbeiten Sie" beschrieben, vor:

Die Garraumtemperatur bleibt beim voreingestellten Wert, die Kerntemperatur nach Wunsch auswählen und mit der Prog./Start-Taste das NT-Garen starten.

Nun die Prog./Start-Taste so oft drücken, bis im Uhrendisplay "REIFEN" erscheint.

Den CPC beschicken, den IQT-Sensor setzen und die Türe schließen.

Das Programm startet automatisch.

Das bereits angebratene Fleisch wird in der nun folgenden Reife- u. Haltephase zart und mürbe und erhält eine schöne gleichmäßige Farbe.



Empfohlene Einstellwerte für die Kern- und Anbrattemperatur

Produkt	empf. KT	empf. Anbrat-Temperatur
Prime Rib	52 °C	130-180 °C
Rinder-Oberschale	55 °C	130-180 °C
Fricandeau	58 °C	130-150 °C
Lammkeule	58 °C	130-170 °C
Putenbrust	75 °C	130-160 °C
Roastbeef	52-56 °C	130-190 °C
Rinderschulter	55 °C	130-160 °C
Rinderbraten	58-80 °C	130-150 °C
Wild	55-58 °C	130-170 °C

Je nach gewünschter Bräunung kann die Anbrattemperatur individuell zwischen 130 und 200 °C gewählt werden.

Hinweis:

Da +NT-GAREN ein eigenständiges Programm ist, kann es nicht als Programmschritt in ein Programm eingefügt werden.

Sie können es jedoch kopieren, und so individuelle NT-Garprogramme kreieren (siehe Kapitel: Kopieren von Programmen, S. 50).

Damit während des unbeaufsichtigten Betriebes Ihre Einstellungen nicht verändert werden, ist die Bedienblende während des gesamten Programmablaufs bis auf wenige Ausnahmen (siehe unten) gesperrt.

+NT-GAREN kann nur durch Ausschalten des CPC gestoppt werden. In der Haltephase kann das Programm auch durch Abwahl des angezeigten Garmediums gestoppt werden. Wird die Türe geöffnet, ist das Programm lediglich unterbrochen und läuft nach Schließen der Türe wieder weiter.

Folgende Funktionen können auch nach Start des Programmes noch angewählt werden:

- HACCP
- Kalk



Ihre Vorteile

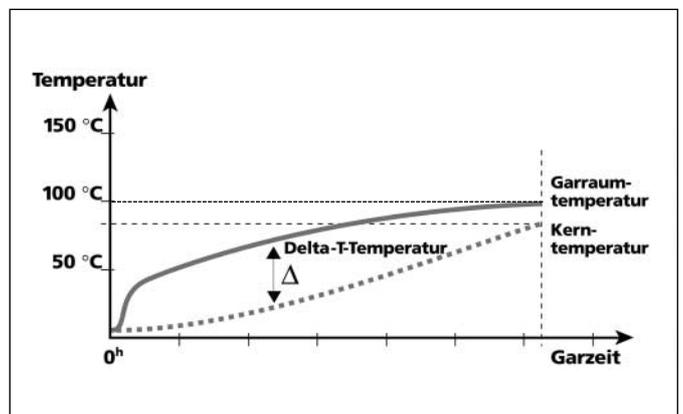
- Besonders schonende Art, Schinken und größere marinierte, gepölkerte oder gepökelte Fleischstücke (Rinderoberschale) zu garen
- Dadurch wird schon zu Garbeginn das Fleischiweiß langsam abgestockt, doch die Fleischfaser hat weiterhin die Möglichkeit des Quellverhaltens. Das verhindert den Austritt des Eiweißes, da in diesem Verfahren keine Oberflächenspannung durch eine vorzeitige Bratenkruste auftritt.
- Dieses schonende Garverfahren reduziert die Verdunstung von Flüssigkeit aus dem Produkt, das Fleisch bleibt zart und saftig bei minimalem Bratverlust
- Durch den sanften Garablauf erhält das Fleisch eine schöne, gleichmäßig feinporige Struktur



Saftige Schinken – besonders schonend gegart.

Funktion

Die Garraumtemperatur steigt zu Beginn mit der angegebenen Delta-Temperatur an und nähert sich während des Garablaufs der Kerntemperatur an. Die Gartemperatur verläuft produktschonend bis zu 100°C. Das reduziert die Verdunstung von Flüssigkeit aus dem Produkt während des Garprozesses.



Die Delta-T-Temperatur ergibt sich aus der Differenz der beiden Werte Kerntemperatur und Garraumtemperatur.

Delta-T = Differenztemperatur zwischen Kern- u. Garraumtemperatur.

So arbeiten Sie.

- Garmedium und Programme abwählen.
- IQT-Taste drücken
- Mit zentralem Einstellrad + DELTA -T auswählen
- Mit Programm-/Starttaste aktivieren
- Im Garraumtemperatur- und IQT-Sensor-Display erscheinen die voreingestellten Werte.

Garraumtemperaturtaste drücken und mit dem zentralen Einstellrad die Delta-Temperatur eingeben



IQT-Taste: +Delta-T

IQT-Sensor-Taste drücken und mit dem zentralen Einstellrad die Kerntemperatur eingeben



- Mit Programm-Starttaste bestätigen und damit + DELTA-T starten



Da +DELTA-T im Garmedium Feuchte Hitze arbeitet, wird im Klimafenster permanent der blaue Strichcode angezeigt und die Taste Feuchte Hitze ist aktiviert.

- Im IQT-Sensor-Display sehen Sie links die gewünschte, rechts die aktuelle Kerntemperatur



Hinweis:

Ist der IQT®-Sensor nicht bzw. extrem falsch gesetzt, erscheint blinkend im Garraumdisplay „SENSOR“ und im Uhrendisplay „POSITION“ (siehe auch Seite 30 und 31).

Empfohlene Einstellwerte für die Delta-T- und Kerntemperatur

Produkt	empf. KT	empf. Delta-T-Temperatur
Kasseler	68 °C	∧30 °C
Kalbfleisch (Schulter)	80 °C	∧40 °C
Prager Schinken	68 °C	∧30 °C
Nußschinken	68 °C	∧20 °C
Burgunderschinken	65-68 °C	∧25 °C
Lachsschinken	62-65 °C	∧20 °C

Hinweis:

Die Delta-T-Temperatur kann zwischen 20°C und 60°C eingestellt werden, die Kerntemperatur zwischen 45°C und 99°C.

Da +Delta-T ein eigenständiges Programm ist, kann es nicht als Programmschritt in ein Programm eingefügt werden. Sie können es jedoch kopieren und so individuelle Delta-T-Programme kreieren (siehe Kapitel: Kopieren von Programmen, S. 50).

Damit während des unbeaufsichtigten Betriebes Ihre Einstellungen nicht verändert werden, ist die Bedienblende während des gesamten Programmablaufs bis auf wenige Ausnahmen (siehe unten) gesperrt.

+ DELTA-T kann nur durch Ausschalten des CPC gestoppt werden.

Wird die Türe geöffnet, ist das Programm lediglich unterbrochen und läuft nach Schließen der Türe wieder weiter.

Folgende Funktionen können auch nach Start des Programmes noch angewählt werden:

- HACCP
- Kalk

Mit der IQT-Taste können die Anwendungen **Garothek** und **Zusatzfunktion** angewählt werden.



Die Garothek wird im Folgenden beschrieben. Die Zusatzfunktionen finden Sie im Kapitel "IQT-TASTE: Zusatzfunktionen" (S. 57) dargestellt.

In der Garothek haben wir für Sie **Garprogramme** für verschiedene Produkte und Anwendungen hinterlegt. Die Programme sind **von der RATIONAL-Garforschung** in umfangreichen Testreihen **entwickelt** worden und geben Ihnen die Sicherheit immer ein exzellentes Ergebnis zu erzielen.

Ihre Vorteile:

- Programme **vom Rational Küchenmeister** entwickelt
 - **exzellente Ergebnisse** ohne vorheriges Testen
 - kein Eingeben von Programmen
- Jedes Programm ist unter einem individuellen Namen abgespeichert, aus dem sich das Produkt leicht ableiten läßt.

Die Namen werden, je nach Wahl der **Benutzersprache**, in deutsch, englisch, französisch, spanisch oder portugiesisch sichtbar. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, einen Namen in Ihrer Landessprache zu vergeben. Dokumentieren Sie den Namen unter „User“. Verfahren Sie wie unter „Programmieren, Beschriften der Programme“ (S. 46) beschrieben.

Folgende Programme sind in der Garothek gespeichert:

Deutsch	*BAGUETTE	Espanol	*BAGUETTE
English	*BAGUETTE	Portug	*BAGUETTE
Francais	*BAGUETTE	User	_____

Programm zum Backen von Baguettes.

Empfohlene Produkte: vorgebackene Produkte, tiefgefroren
Tip: mit Teflon beschichtete Alubleche verwenden. Im Programm ist ein Vorheizschritt eingefügt, um einen ausreichend großen Wärmepuffer zu schaffen.

Deutsch	*CC-HAEHN	Espanol	*CCH-POLLO
English	*CC-CHICK	Portug	*CC-FRANG
Francais	*LF-POULE	User	_____

Cook chill Hähnchen

Programm zum Garen von Hähnchen. Die Hähnchen werden vollständig gegart, die Oberfläche ist jedoch nur leicht gebräunt. In der zweiten Grillphase (= „REG-HAEH“-Programm) können die Hähnchen auf Verzehrtemperatur regeneriert werden und erlangen die gewünschte Bräunung und Kröbheit an der Oberfläche. Für die Garung werden die RATIONAL Hähnchenroste für die stehende Garung verwendet. Zum anschließenden Regenerieren können die Hähnchen auf den Grillrosten verbleiben und regeneriert werden.

riert werden und erlangen die gewünschte Bräunung und Kröbheit an der Oberfläche. Für die Garung werden die RATIONAL Hähnchenroste für die stehende Garung verwendet. Zum anschließenden Regenerieren können die Hähnchen auf den Grillrosten verbleiben und regeneriert werden.

Empfohlene Produkte: frische Hähnchen der Gewichtsklasse 1.000 g -1.100 g

Im Programm ist ein Vorheizschritt eingefügt, um einen ausreichend großen Wärmepuffer zu schaffen.

Deutsch	*CROISSAN	Espanol	*CROISSAN
English	*CROISSAN	Portug	*CROISSAN
Francais	*CROISSAN	User	_____

Programm zum Backen von Croissants.

Empfohlene Produkte: vorgefertigte Produkte, tiefgefroren, natur oder mit Lauge behandelt.
Tip: mit Teflon beschichtete Alubleche verwenden.
Im Programm ist ein Vorheizschritt eingefügt, um einen ausreichend großen Wärmepuffer zu schaffen.

Deutsch	*GRILHAEH	Espanol	*POLLO-ASA
English	*ROASTCHI	Portug	*FRANGASS
Francais	*POULROTI	User	_____

Programm zum Garen von ganzen Grillhähnchen.

Die Hähnchen werden stehend auf den Rational Hähnchenrosten gegart, um eine gleichmäßige Garung von innen und außen zu gewährleisten. Ein spezielles Garprofil gewährleistet, daß die Hähnchen innen saftig und außen kröb sind. Durch die stehende Garung wird der Garprozeß auf 35 Min. gekürzt.

Die Hähnchen sind für den sofortigen Verzehr geeignet.
Empfohlene Produkte: frische Hähnchen der Gewichtsklasse bis max. 1.000 g -1.100 g.

Im Programm ist ein Vorheizschritt eingefügt, um einen ausreichend großen Wärmepuffer zu schaffen.

Deutsch	*REG-BANK	Espanol	*REG-BANQ
English	*REG-BANQ	Portug	*REG-BANQ
Francais	*REG-ASS	User	_____

Programm zum Regenerieren

von auf Tellern angerichteten Speisen (Bankettservice)

Die fertigen Teller werden auf einem Teller-Regeneriergestell gelagert, gekühlt, regeneriert und zur Ausgabe gefahren.

Dadurch ist ein schneller Chargenwechsel und ein schneller Service gewährleistet.

Das Programm ist in zwei Schritte unterteilt:

1. Vorheizen: der CPC wird vorgeheizt, die Temperatur ist höher gewählt als die anschließende Regeneriertemperatur, um einen Wärmepuffer zu erzeugen.



Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, erscheint im Display



und der Summer ertönt intervallweise. Der CPC kann beschickt werden.

2. Regenerieren

Deutsch	*REG-CART	Espanol	*REG-ALCA
English	*REG-CART	Portug	*REG-ALCA
Francais	*REG-CART	User	_____

Programm zum Regenerieren im täglichen à la carte Geschäft.

Für die rollierende Beschickung von vorgegarten Speisen auf Tellern, Platten oder in Behältern.

Empfohlene Produkte: Beachten Sie das „Regenerieren“ im Kapitel „Feuchte + Trockene Hitze“ (S. 27).

Deutsch	*REG-HAEH	Espanol	*POLLO-REG
English	*REG-CHIC	Portugl	*FRANGESQ
Francais	*REG-POUL	User	_____

Programm zum Regenerieren (2. Grillphase) von vorgegarten Hähnchen aus dem „CC-HAEH“-Programm.

Zum Regenerieren werden die Hähnchenroste für die stehende Garung verwendet. Mit diesem Programm bekommen die bereits durchgegartenen Hähnchen die gewünschte Bräune und Kruste.

Produkt: vorgegarte, gekühlte Hähnchen aus dem Cook-Chill-Hähnchenprogramm.

Deutsch	*REINIGEN	Espanol	*LIMPIEZA
English	*CLEAN	Portug	*LIMPEZA
Francais	*NETTOYAG	User	_____

Programm zum Reinigen des KlimaPlus Combi®s.

Reinigungsdauer: 40 Minuten.

Bitte beachten Sie das Kapitel „Manuelles Reinigen“ (S. 82).

Hinweis:

Alle Programme in der Garothek sind Festprogramme, d.h. sie sind in der Garothek nicht veränderbar. Sie bleiben in ihrer ursprünglichen Form immer erhalten. Die Festprogramme sind durch einen vorangestellten Stern gekennzeichnet. Um sie außerhalb der Garothek verändern zu können, kopieren Sie diese in den variablen Programmspeicher (siehe Kap. Kopieren von Programmen, S. 49). Folgende Zusatzfunktionen können ausgewählt werden:

- Beschwaden
- 1/2 Gebläseaddrehzahl
- Gebläsead-Takten
- 1/2 Energie
- HACCP
- Kalk

So arbeiten Sie:

- Garmedien und Programmierung abwählen
- IQT-Taste drücken und mit dem zentralen Einstellrad das gewünschte Programm aussuchen.

Im Display erscheinen zunächst die drei IQT-logic-Programme und dann eine Reihe von Sternchen. Dahinter finden Sie die mit einem Stern gekennzeichneten Standardprogramme.

- Mit der Programm/Start-Taste aktivieren.





Programmieren

Ihre Vorteile

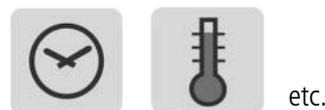
- Zeitersparnis, da die Programme jederzeit abrufbereit sind.
- Keine Personalbindung während des Garprozesses.
- Das Garprogramm läuft vollautomatisch ab.
- Sicherung des Qualitätsstandards für kalibrierte Produkte und Convenience-Produkte.
- Standardisierte Garprozesse können auch von ungelerten Kräften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

So arbeiten Sie

- Garmedium ausschalten, Gerätetür öffnen
- Programm/Start-Taste drücken
- Mit dem zentralen Einstellrad den gewünschten Programmplatz wählen; freie Programmplätze blinken
- Sobald Sie nun ein Garmedium anwählen, befinden Sie sich im ersten Schritt des Programmes.

Weitere Parameter, z.B. Garraumklima, Garraumtemperatur, Garzeit, Kerntemperatur oder Zusatzfunktionen anwählen.

- Um einen Programmschritt zu erzeugen, wählen Sie jeweils ein Garmedium an und stellen dann die gewünschten Parameter ein.
- Nach Abschluß des Programms durch Drücken von ... abspeichern



Kontrolle

Zur Kontrolle des Programmes. Türe öffnen und so oft Prog/Start drücken, bis Sie alle Schritte durchgesehen haben und keine Anzeige mehr im Display erscheint.

Programmieren: Vorheizen/Ändern von Programmen/Programmabruf

Möglichkeit im ersten Programmschritt ein Vorheizen zu hinterlegen:

Ihre Vorteile

- Im ersten Programmschritt können Sie eine Vorheizphase definieren. Dadurch wird schon vor dem Beschicken ein Wärmepuffer im Garraum erzeugt, der v.a. beim Garen von TK- und gekühlten Produkten ein schnelleres Erreichen der gewünschten Gartemperatur garantiert.
- Sicheres und einfaches Handling, da die Aufforderung „Beladen“ signalisiert, daß die gewünschte Vorheiztemperatur erreicht ist und beschickt werden kann.

Tips

- Vorheizen auf möglichst hohen Temperaturen (300 °C), um genügend Wärmepuffer aufzubauen.
- Möglichst schnelle Beschickung, um den Temperaturabfall in Garraum niedrig zu halten.
- Vorheizen beim Backen: auf Backtemperatur; bei Vollbeschickung eine höhere Vorheiztemperatur wählen.

So arbeiten Sie

– Garmedium abwählen

– Programm aufrufen



– Mit dem zentralen Einstellrad die gewünschte Programmnummer auswählen

– Garmedium zum Vorheizen wählen

– Garraum-Temperatur einstellen

– Dauerdruck auf bis Anzeige im Display „VORHEIZEN“ erscheint



– Durch Anwahl eines Garmediums gelangen Sie in den nächsten Programmschritt. Fahren Sie nun, wie in dem Kapitel "Programmieren" (S. 44) beschrieben, fort.

Ändern von Programmen

- In ein laufendes **Programm** können Sie eingreifen und
 - Gartemperatur,
 - Garzeit oder Kerntemperatur,
 - Feuchtigkeitsregelung und
 - Zusatzfunktionen jederzeit ändern.

Das gespeicherte Programm bleibt unverändert erhalten.

Sie können diese Änderungen speichern durch drücken der Temperaturtaste und der Programm/Starttaste, die Klartextanzeige blinkt für 4 Sekunden zur Bestätigung.



Änderungen müssen, um erhalten zu bleiben, pro Programmschritt abgespeichert werden.

- Programmieren von Dauerbetrieb nicht möglich.
- Das nachträgliche Einfügen von Programmschritten ist nicht möglich.

Tips

- Freie Programmplätze blinken.
- Sie können auch alle 9 Schritte eines Programmes mit einem Garmedium und unterschiedlichen Temperaturen durchführen.
- Für Ihre individuelle Programmierung kopieren Sie die Programmierhilfen auf den Seiten 47 und 48.

So arbeiten Sie mit einem gespeicherten Programm

1. Gewünschte Programm-Nummer mit dem zentralen Einstellrad anwählen. Beispiel:



2. Programm/Starttaste drücken.



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

Programmieren: Beschriften der Programme

Beschriften der Programme

Um Ihre Programme schneller und sicherer identifizieren zu können, haben Sie die Möglichkeit, jedem Programm einen individuellen Produktnamen zu geben. Jeder Name kann bis zu 9 Buchstaben, Ziffern oder Sonderzeichen lang sein. Der Name wird in der Klartextanzeige sichtbar.

So arbeiten Sie

- Garmedium oder Programm-Schritt abwählen
- Programm durch Drücken der Programm/Start-Taste aufrufen
- IQT-Taste solange drücken, bis unter der ersten Ziffer ein Unterstrich/Cursor blinkt
- Buchstaben mit zentralen Einstellrad auswählen und mit der IQT-Taste bestätigen
- Der Cursor blinkt rechts neben dem gewählten Buchstaben, neuen Buchstaben auswählen und wie oben bestätigen...
- Speichern. Dazu die IQT-Taste so lange drücken, bis der Unterstrich verschwindet.



Tip

- Wenn Sie ein Produkt mehrmals speichern, vergibt das Gerät fortlaufende Index-Nummern, z.B. Huhn1, Huhn 2,

Ablage der gespeicherten Programme

Ihre gespeicherten Programme werden nach

- Programmnamen oder
- Programmnummern abgelegt.

Ablage nach Programmnummern

– Geschieht **automatisch** durch den KlimaPlus Combi®. Alle gespeicherten Programme werden durch leuchtende Zahlen angezeigt, **freie** Programme **blinken** bei der Anwahl.

Ablage nach Programmnamen

- Jedes Programm kann mit einem individuellen Namen versehen werden.
- Alle Programme werden automatisch in **alphanumerischer Reihenfolge** (erst Buchstaben, dann Ziffern) sortiert und abgelegt.
- Nach dem Aufrufen des Programmmodus werden **zuerst** alle **Programme** in alphabetischer Reihenfolge angezeigt, **anschließend die numerischen**.

Hinweis:

Sie finden Ihr Programm schnell und einfach wieder, wenn Sie erst Buchstaben und dann Zahlen für die Benennung vergeben, z.B.:



Programmieren: Löschen von Programmen/Programmierhilfe

Löschen eines Programmplatzes:

Programme können durch folgenden Prozeß gelöscht werden und brauchen nicht überschrieben zu werden.

- Entsprechende Programm-Nr. wählen
- Garmedium wählen
- 00:00 wird automatisch angezeigt
- 5 Sekunden Prog/Start drücken, die Anzeige verschwinden
- und der Programmplatz blinkt wieder.



Programmnummer:

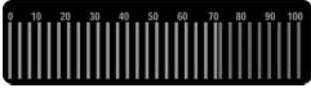
Produkt:

Schweinebauch (mit Schwarte)

	1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	4. Schritt	5. Schritt	6. Schritt	7. Schritt	8. Schritt	9. Schritt
Garmedium	<i>feuchte Hitze</i>	<i>f. and tr. Hitze</i>	<i>trockene Hitze</i>						
	100%	70%	70%						
	100 °C	160 °C	220 °C						
	30 Minuten	76 °C	78 °C						
Sonderfunktionen	-	-	-						
	<i>Eiweiß binden</i> <i>Schwarte schwellen</i>	<i>Clima-Garen</i>	<i>Kruste</i>						

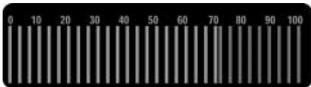
Programmnummer:

Produkt:

	1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	4. Schritt	5. Schritt	6. Schritt	7. Schritt	8. Schritt	9. Schritt
	<input type="text"/>								
	<input type="text"/>								
	<input type="text"/>								
	<input type="text"/>								
	<input type="text"/>								

Programmnummer:

Produkt:

	1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	4. Schritt	5. Schritt	6. Schritt	7. Schritt	8. Schritt	9. Schritt
	<input type="text"/>								
	<input type="text"/>								
	<input type="text"/>								
	<input type="text"/>								
	<input type="text"/>								

Kopieren von Programmen

1. Kopieren von Standardprogrammen

So arbeiten Sie:

- Standardprogramm mit der IQT-Taste und dem zentralen Einstellrad auswählen.
- Programm starten durch einmaliges Drücken der Programm/Start-Taste
- IQT-Taste so lange drücken, bis im Display ein freier Programmplatz blinkt.
- Entweder den vorgeschlagenen freien Platz übernehmen oder mit dem zentralen Einstellrad einen anderen gewünschten freien Programmplatz aussuchen.
- Nun die IQT-Taste drücken.
Alle Anzeigen erlöschen, das Standardprogramm ist in den variablen Programmspeicher (1-99 Plätze) übernommen worden. Der Name des gewählten Programms bleibt erhalten, der vorangestellte Stern wird gelöscht.



Hinweis:

Bei kopierten Standardprogrammen können folgende Zusatzfunktionen ausgewählt werden:

- Beschwaden
- 1/2 Gebläseraddrehzahl
- Gebläserad-Takten
- 1/2 Energie
- HACCP
- Kalk

Kopieren von Programmen

2. Kopieren von IQT-Programmen

So arbeiten Sie:

- Programm auswählen und Einstellungen (z.B. Garraum- oder Kerntemperatur etc.) vornehmen.

Nicht mit Programm/Start-Taste starten, sondern

- IQT-Taste so lange drücken, bis im Display ein freier Programmplatz blinkt.



Entweder den vorgeschlagenen freien Platz übernehmen, oder mit dem zentralen Einstellrad einen anderen gewünschten freien Programmplatz aussuchen.



IQT-Taste drücken. Alle Anzeigen erlöschen, das IQT-Programm ist in den variablen Programmspeicher (1-99 Plätze) übernommen worden. Der Name des IQT-Programmes bleibt erhalten, das vorangestellte + bleibt erhalten.



Tip

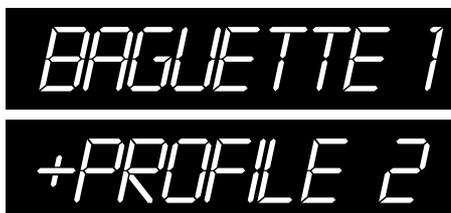
Bei mehrmaligem Kopieren eines Standard- oder IQT-Programmes in den variablen Speicher, wird automatisch ein Index (Ziffer) angehängt.

z.B.

Wollen Sie dem Programm trotzdem einen neuen Namen geben, verfahren Sie wie unter „Programmieren, Beschriften von Programmen“ beschrieben.

Bei kopierten IQT®-Programmen können folgende Zusatzfunktionen ausgewählt werden:

- Beschwaden
- 1/2 Gebläseraddrehzahl
- Gebläserad-Takten
- 1/2 Energie
- HACCP
- Kalk





Dauerbetrieb

Zeitschaltuhr

Beim Drücken der Taste für Zeiteinstellung



erscheint im Display



Dauerbetrieb

Taste für Zeiteinstellung einmal lang drücken



im Display erscheint



Echtzeiteinstellung

So arbeiten Sie

- Garmedium und Programm abwählen
- Taste für Zeiteinstellung für 10 Sekunden drücken.
(Anzeige Startzeit überspringen)
- Im Display erscheint
- Mit dem zentralen Einstellrad die gewünschte Echtzeit einstellen.
- Taste für Zeiteinstellung drücken.
Die Echtzeit ist gespeichert.





Startzeit eingeben

Wenn es Ihre Küchenorganisation erfordert, können Sie den ClimaPlus Combi® **selbständig starten** lassen.

Voraussetzung: Garmedien und Programme ausgeschaltet

- Taste für Zeiteinstellung für 5 Sekunden drücken (Anzeige Dauer überspringen)

- Im Display erscheint

- Mit dem zentralen Einstellrad die gewünschte Startzeit einstellen.

- Taste für Zeiteinstellung drücken. Die Startzeit ist gespeichert.

Die Startzeitvorwahl bleibt gespeichert und muß nicht täglich neu eingegeben werden.

So arbeiten Sie

- Garmedium, Zeit etc. eingeben
- Startzeit aktivieren. Erst Taste für Zeiteinstellung und unmittelbar danach Progr./Start-Taste drücken und für einige Sekunden beide gleichzeitig gedrückt halten.
- Während der Standzeit bis zum Start erscheint im Uhren-display abwechselnd die aktuelle Zeitangabe und die Startzeit.

Startzeitvorwahl bei gespeicherten Standard-Programmen

Ersten Schritt des Programmes wählen, Taste für Zeiteinstellung und Prog/ Start-Taste wie oben beschrieben drücken, bis in der Anzeige abwechselnd die aktuelle Zeitangabe und die Startzeit erscheint.

Startzeitvorwahl bei IQT-Programmen:

IQT-Programm anwählen, nicht starten. Stattdessen Taste für Zeiteinstellung und Prog./Start-Taste wie oben beschrieben drücken, bis in der Anzeige abwechselnd die aktuelle Zeitangabe und die Startzeit erscheint.

Tip

- Automatisch gestartet werden können sowohl manuell eingegebene Garprozesse, als auch existierende Programme.



etc.



Sicherheitshinweise

Achtung! Wir möchten Sie darauf hinweisen, daß das Aufbewahren von Lebensmitteln in nicht gekühltem oder nicht geheiztem Garraum über längere Zeit hygienisch für sehr bedenklich gehalten werden muß!



Zusatzfunktion „Beschwaden“



Ihre Vorteile

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

Funktion

Schlagartige Feuchtigkeitzufuhr.

Gargutbeispiele Beschwaden

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

Garmedium

„Trockene Hitze“ oder „Trockene und Feuchte Hitze“

Temperaturbereich

30 °C bis 300 °C Garraumtemperatur.

So arbeiten Sie

- Taste „Beschwaden“ drücken.
- **Beschwadungsdauer:** Die Feuchtigkeitzufuhr erfolgt nur so lange, wie die Beschwadungstaste gedrückt wird, bzw. ist auf vier Sekunden begrenzt (grüne Leuchtdiode zeigt die Aktivierung dieser Taste an). Nach einer Unterbrechung von jeweils 1 Sekunde kann wieder 4 Sekunden beschwadet werden.



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

Tip

- Backwaren kurz nach Garungsbeginn beschwaden.

Beschwaden in einem Programm

In allen Programmschritten mit trockener Hitze bzw. Trockener und Feuchte Hitze zwischen 30°C-300 °C kann die Zusatzfunktion „Beschwaden“ programmiert werden. Wird die Zusatzfunktion „Beschwaden“ in einem Programmschritt eingebaut, erscheint im Clima Fenster der voreingestellt Wert von 70% Feuchte. Der Wert kann durch drücken auf das „Magische Auge“ eingestellt werden.



Trockene Hitze



Trockene und Feuchte Hitze



Zusatzfunktion „1/2 Gebläserad-Geschwindigkeit“

Ihre Vorteile

- Ruhiger Garverlauf.
- Kein Verwirbeln von leichten Backwaren oder Flattern von Backpapier.
- Leichte und empfindliche Produkte, wie Käsekuchen, Bisquit gehen gleichmäßig auf.

Funktion

Gebläserad dreht sich mit halber Geschwindigkeit

Garmedium

Bei jedem Garmedium wählbar.

Gargutbeispiele

Leichte Massen wie Biskuit, kleine Gebäckteile (z. B.: Profiteroles, Meringe, Baiser).

Käsestangen, Blätterteigteilchen, Soufflés, Farcen, (z. B.: gefüllte Seezungen, gefülltes Rinderfilet etc.).

So arbeiten Sie

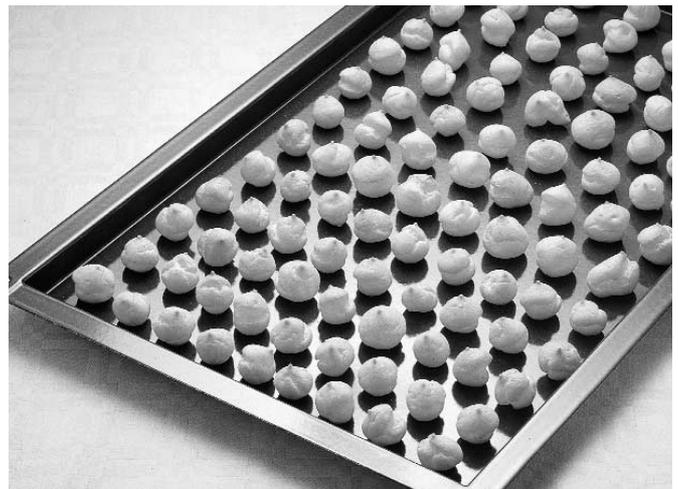
- Garmedium anwählen.
- Gewünschte Temperatur, Zeit oder Kerntemperatur anwählen.
- „1/2 Gebläserad-Geschwindigkeit“ wählen (grüne Leuchtdiode zeigt die Aktivierung der Funktion an).

1/2 Gebläserad-Geschwindigkeit Gas

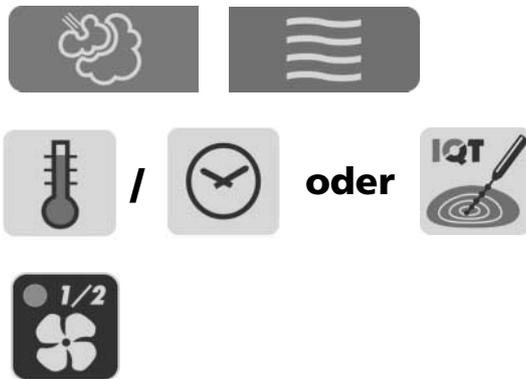
- Garprozeß eingeben mit: Garmedium, Temperatur und Zeit/Kerntemperatur
- IQT-Taste drücken
- Mit dem zentralen Einstellrad die gewünschte Zusatzfunktion auswählen
- In der Klartextanzeige erscheint die gewählte Zusatzfunktion
- Bestätigen mit „Programm/Starttaste“

Tips

- „1/2 Gebläserad-Geschwindigkeit“ ist programmierbar.
- Durch die Kombination „1/2 Gebläserad-Geschwindigkeit“ und „Takten Gebläserad“ kann ein noch ruhigeres Garraumklima erzeugt werden.
- Backen von schweren Brotlaiben.



Kein Verwirbeln von „leichten“ Backwaren.



Zusatzfunktion „Takten Gebläserad“



Ihre Vorteile

- Ruhiges Garraumklima.
- Geringer Gewichtsverlust.
- Geringer Energieverbrauch.
- Optimales Garen im Niedertemperatur-Bereich
- Schonende Wärmeübertragung

Funktion

Das Gebläserad taktet in einem bestimmten Zeitintervall.

Garmedium

Bei jedem Garmedium wählbar.

Gargutbeispiele „Takten Gebläserad“

• Vorspeisen

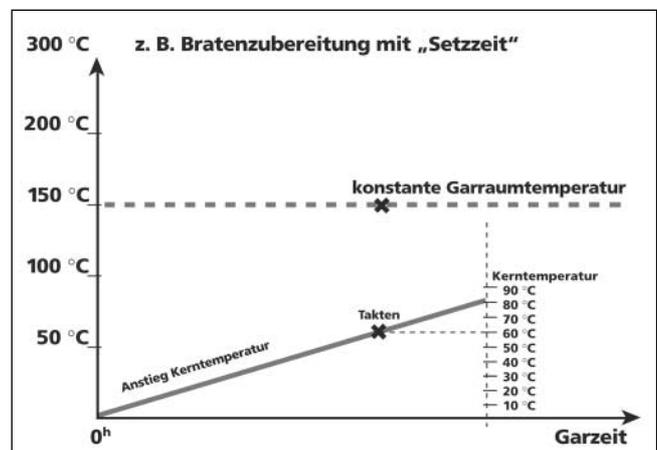
Roastbeef (kalt/warm), Rehrücken, Hirschrücken, Kalbsrücken, Schweinekarree, Truthahnbrust, Entenbrust, Gänseleber, Geflügelbrust.

• Hauptgerichte

Lammkeule, Roastbeef (kalt/warm), Truthahn, Kasseler, Burgunder Schinken, Oberschale, Rinder-, Kalbs- und Schweinekeule wie gewachsen (Schaustück).

• Braten-Zubereitung:

z. B.: Kombination aus feuchter und trockener Hitze
150 °C, Kerntemperatur (KT) 52 °C – Vollgare.
Nach Erreichen der KT 40 °C ist es nicht mehr notwendig, die Wärmezufuhr mit voller Gebläserad-Geschwindigkeit zu steuern – die Stauwärme im Gargut ist ausreichend, um das Produkt mit „getaktetem Gebläserad“ zu garen. Der Braten kann sich „setzen“, der Fleischsaft wird besser gebunden und der Gewichtsverlust reduziert.



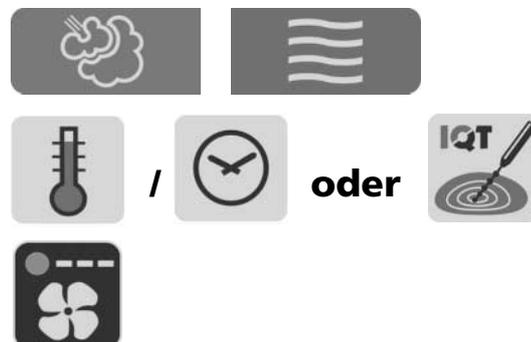
Takten Gebläserad.

So arbeiten Sie

- Garmedium anwählen.
- Gewünschte Temperatur und Zeit oder Kerntemperatur eingeben.
- Taste „Takten Gebläserad“ drücken (grüne Leuchtdiode zeigt die Aktivierung der Funktion an).

Tips

„Takten Gebläserad“ ist programmierbar.
Um einen noch ruhigeren Garverlauf zu gewährleisten, kann „Takten Gebläserad“ mit „1/2 Gebläserad-Geschwindigkeit“ kombiniert werden.



Zusatzfunktion „Cool down“



Ihre Vorteile

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

Funktion

Materialschonende Schnell-Abkühlung des Garraums.

So arbeiten Sie

- Türe schließen.
- Taste „Cool down“ anwählen.
- Im Display erscheint
- Tür öffnen.
- Im Display erscheint



Grüne Leuchtdiode zeigt die Aktivierung der Funktion an. Die aktuelle Garraumtemperatur blinkt.

Sicherheitshinweise

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



IQT-Taste: Zusatzfunktionen

Zusatzfunktionen sind Anwendungen, die im täglichen Arbeit des Kochs in der Regel weniger zum Einsatz kommen. Deshalb sind sie auf der Blende nicht sichtbar abgebildet, sondern können bei Bedarf aufgerufen werden.

Die Zusatzfunktionen sind in alle manuellen oder programmierten Garprozesse integrierbar.

Folgende Zusatzfunktionen sind verfügbar:

- 1/2 Energie
- Delta-T-Garen
- HACCP-Protokollierung
- ProgLock (Programmiersperre)

So arbeiten Sie:

- Garprozeß eingeben mit: Garmedium, Temperatur und Zeit/Kerntemperatur

- IQT-Taste drücken



- Mit dem zentralen Einstellrad die gewünschte Zusatzfunktion auswählen



- In der Klartextanzeige erscheint die gewählte Zusatzfunktion

z.B.



- Bestätigen mit „Programm/Starttaste“





IQT-Taste: Zusatzfunktion „1/2 Energie“ (E1/2)

Ihre Vorteile

- Vermeidung von Stromspitzen durch Reduzierung der Leistungsaufnahme.

Funktion

Braucht nur noch 50% der Anschlußleistung.

Garmedium

Bei jedem Garmedium wählbar.

So arbeiten Sie

- IQT-Taste drücken
- Mit dem zentralen Einstellrad „E 1/2“ anwählen
- Mit Programm/Start-Taste „Halbe Energie“ aktivieren
- Hinter der Garraumtemperaturanzeige erscheint „E“



Tips

• Achtung!

Die Garzeit kann sich durch die Zusatzfunktion „E 1/2“ verlängern.

Notizen

IQT-Taste: Zusatzfunktion „Delta-T-Garen“

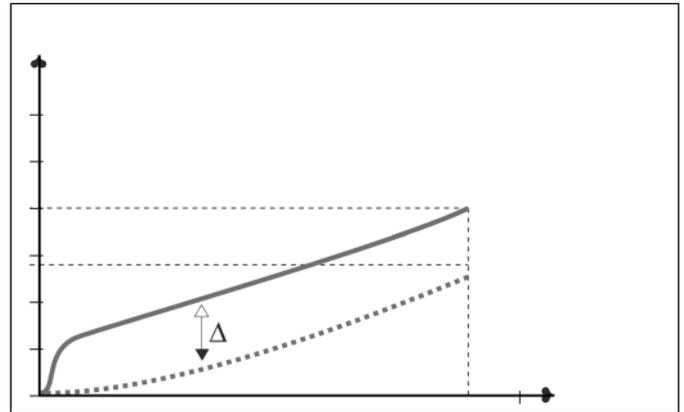
Ihre Vorteile

- Schonende Art, Schinken und größere, marinierte Fleischstücke zu garen.

Funktion

Durch das langsame Ansteigen der Garraumtemperatur mit – bis zum Garprozessende – konstanter Differenz zur jeweiligen Kerntemperatur, wird das Fleisch einem längeren Garprozeß unterzogen.

Delta-T = Differenztemperatur zwischen Kern- und Garraumtemperatur.



Die Delta-T-Temperatur ergibt sich aus der Differenz der beiden Werte Kerntemperatur und Garraumtemperatur.

Garmedium

Bei jedem Garmedium wählbar.

So arbeiten Sie.

- IQT-Taste drücken
- mit dem zentralen Einstellrad „Delta“ anwählen
- mit „Programm/Start“-Taste aktivieren
- im Garraumdisplay erscheint
- Kerntemperatur-Sollwert einstellen
- Garraum-Temperaturtaste drücken und Delta-Temperatur im Garraumdisplay eingeben.



Tips

- Erfahrungsgemäß liegt die Delta-T-Temperatur zwischen 25 °C und 60 °C. „Delta-T“ ist programmierbar und alle 3 Garmedien können angewählt werden.

IQT-Taste: Zusatzfunktion „HACCP“

Ihre Vorteile

- Über die serienmäßige Schnittstelle (9-poliger SubD-Stecker) können Garprozeßdaten jederzeit protokolliert werden.
- Zu Ihrer Sicherheit: mit Referenzprotokollen dokumentieren Sie Ihren Arbeitsstandard.

Folgende Daten werden protokolliert:

Datenausgabe alle 60 sek (im ASCII-Format)

- Chargen-Nr.
- Uhrzeit
- Garprogramm-Nr. oder -Name
- Garraumtemperatur
- Kerntemperatur
- Tür auf/Tür zu

Funktion

Die Prozeßdaten können über die Schnittstelle ausgegeben werden.

Sie benötigen einen PC und das RATIONAL-PC-program. Weitere Erläuterungen finden Sie im Handbuch des RATIONAL-PC-programs.

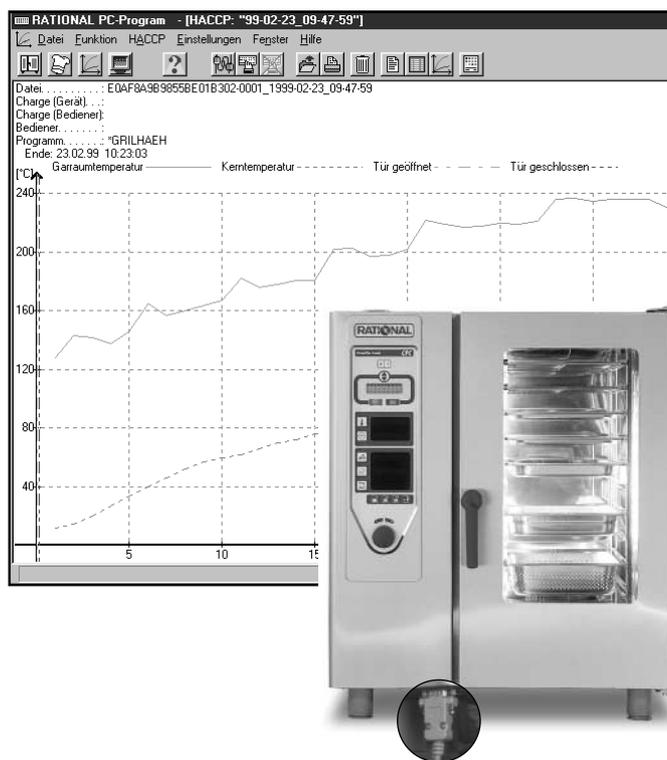
So arbeiten Sie

- PC mit RATIONAL PC-program anschließen
- Garprogramm starten
- IQT-Taste drücken
- Mit dem zentralen Einstellrad „HACCP“ anwählen
- Mit „Prog/Start“-Taste bestätigen
- Im Garraumtemperaturdisplay erscheint ein blinkender Punkt um die Protokollierung anzuzeigen.

Die Einstellungen des RATIONAL PC-programs entsprechend den Angaben im Handbuch vornehmen.

Die Bereitstellung der Gardaten wird beendet durch:

- Ablauf der Zeitschaltuhr
- Erreichen der Kerntemperatur
- Abwahl des Garmediums



IQT-Taste: Zusatzfunktion „Programmiersperre“

Freie Programmplätze blinken nicht! Wird wie folgt aktiviert bzw. deaktiviert:

- Betriebsart anwählen z.B. 
 - Um den Alarmsummer zu unterdrücken, Tür öffnen bzw. Zeit einstellen
- IQT-Taste betätigen mit dem zentralen Einstellrad den Zustand "LOCK ON/" "LOCK OFF" abfragen.  
- Programm/Start-Taste drücken, im Uhr-Display erscheint "*****", wobei die erste Stelle blinkt 
- Mit dem zentralen Einstellrad werksseitigess Paßwort: RATIONAL eingeben.
- Schrift-Zeichen mit dem zentralen Einstellrad auswählen. 
 - Weiterschaltung durch Uhr-Taste, Bestätigung durch die Garraumtemperatur-Taste.  
- das Passwort kann auch weniger als 8 Stellen haben
- nachdem alle Zeichen richtig eingegeben sind, kann man mit der Garraumtemperatur-Taste zwischen „LOCK ON“ und „LOCK OFF“ wählen
- der eingestellte Zustand wird mit der Programm/Start-Taste gespeichert. 
- ist die Programmiersperre aktiv, können keine Programme hinterlegt werden, im Expert-Display erscheint die Anzeige "LOCK ON"

Neues Passwort Voreinstellungen ab Werk Passwort = RATIONAL

Allgemeines:

Eingabe des alten Passwortes zur Autorisierung, dann zweimal Eingabe des neuen Passwortes.

- Betriebsart wählen z.B. 
- IQT-Taste betätigen, mit dem zentralen Einstellrad den Zustand "LOCK OFF"/ "LOCK ON" abfragen.  
- Programm/Start-Taste drücken, im Uhr-Display erscheint "*****", wobei die erste Stelle blinkt 
- Schrift-Zeichen für das alte Paßwort mit dem zentralen Einstellrad auswählen. Weiterschaltung durch Uhr-Taste bis Passwort vollständig ist.  
- nachdem alle Zeichen richtig eingegeben sind, kann man mit der Garraumtemperatur-Taste zwischen "LOCK ON" und „LOCK Off“ wählen
- Zentrales Einstellrad betätigen, im Uhr-Display erscheint „*****“ wobei die erste Stelle blinkt. 
- Schrift-Zeichen für das neue Passwort mittels zentralem Einstellrad auswählen und Eingeben. Weiterschaltung auf die nächste Stelle durch 
- Programm/Starttaste drücken, im Uhrdisplay erscheint „@@@@@“, wobei die erste Stelle blinkt. 
- Neues Passwort wiederholen (bestätigen!)
- der eingestellte Zustand wird mit der Start-Taste gespeichert. 

Warnhinweis

Achtung! Der Verlust des Passwortes macht einen Kundendienstesatz erforderlich.



Länderspezifische Einstellungen

Der ClimaPlus Combi® paßt sich Ihrem Land an, er spricht mit Ihnen in Ihrer Landessprache. Sie als Benutzer können die Einheiten für die Zeit- und Temperatureinstellungen und die Sprache frei wählen.

Zeitformat

Sie können zwischen zwei unterschiedlichen Zeitformaten wählen.

- 24 Stundenanzeige



- 12 Stundenanzeige



Eingabe der USER-Sprache

So arbeiten Sie:

- Garmedium abwählen
- IQT-Taste drücken
- zu ändernden Programmnamen mit dem zentralen Einstellrad auswählen.
- Experttaste gedrückt halten, bis an der ersten Stelle ein Unterstrich (" _ ") blinkt
- mit dem zentralen Einstellrad die gewünschten Buchstaben auswählen (weiter mit Druck auf das Uhersymbol)
- zum Speichern IQT-Taste gedrückt halten, bis der Strich verschwindet.

Sprachumstellung

Der ClimaPlus Combi® „spricht“ mit Ihnen in Ihrer Sprache. D.h. alle Klartexteingaben können in folgenden Sprachen abgerufen werden:

- DEUTSCH
- ENGLISH
- FRANCAIS
- ESPANOL
- PORTUG

Wenn Ihre Landessprache nicht im ClimaPlus Combi® vertreten ist, haben Sie die Möglichkeit, alle Begriffe, die in der Klartextanzeige erscheinen, über die „user“-Sprache in ihrer eigenen Landessprache einzuprogrammieren. Sie haben so den Vorteil, daß alle Kräfte in Ihrer Küche die Meldungen des ClimaPlus Combi® verstehen.

Umstellung der Temperatureinheit von °C auf Fahrenheit

Im ClimaPlus Combi® stehen Ihnen zwei Temperatureinheiten zur Verfügung. Sie können wählen zwischen:

Einheit	CPC-Display	Temperaturbereich
°C	[CELSIUS]	30 °C - 300 °C
F	[FAHRENH]	85 F - 575 F

Modus	Stellenzahl	Deutsch	Englisch	Französisch	Spanisch	Portugiesisch
Wassermangel	9	WASSER	WATER	EAU	AGUA	AGUA
T-Platine	9	T-PLATINE	T-PCB	PLATINE T	PLATINA-T	PLACA-T
Garraum	9	T-GARRAUM	T-CABINET	CELLULE T	CAMARA-T	CAMATA-T
T-Kessel	9	T-KESSEL	T-GENERAT	CHAUD T	GENERA-T	GERADOR-T
Lüftermotor defekt	9	MOTOR DEF	MOTOR-DEF	MOT DEF	MOTOR-DEF	MOTOR DEF
Echtzeiteingabe	8	ECHTZEIT	REALTIME	HORLOGE	HORAREAL	HORAREAL
Startzeiteingabe	8	STRTZEIT	STRRTIME	H DEPART	INI-HORA	INI-HORA
Dauerbetrieb	8	DAUER	CONT-RUN	DIRECT	CONTINUO	DURACAO
Cooldown	9	COOLDOWN	COOLDOWN	COOLDOWN	COOLDOWN	COOLDOWN
Start	9	START	START	START	INICIAR	INICIAR
Taste	9	TASTE	BUTTON	TOUCH E	PULSADOR	PULSADOR
Vorheizen	8	VORHEIZE	PRE HEAT	PRECHAUF	CALENTAR	ESQUENTA
Beladen	8	BELADEN	LOADING	CHARGER	CARGAR	CARREGAR
Tür öffnen	9	TUER AUF	OPEN DOOR	PORTE	PUERTA	PORTA
Reset	9	RESET	RESET	RESET	REINICIAR	REINICIAR
Programmierung sperren	9	PROG AUS	PROGLOCK	NON PROG	CORTAPROG	CORTAPROG
Programmierung einschalten	9	PROG EIN	UNLOCK	PROG	PROG	PROG
für Kundendienst		KESSEL <0	GENER <0	CHAUD <0	GENER <0	GERAD<0
für Kundendienst		E-10000	E-10000	E-10000	E- 10000	E-10000
für Kundendienst		E-DD	E-DD	E-DD	E-DD	E-DD

Länderspezifische Einstellungen

So arbeiten Sie:

- Gerät aus und wieder einschalten.
- Garraumtemperaturtaste und Taste für Zeiteinstellung für ca. 10 Sekunden gemeinsam drücken.



1. Wahl des Zeitformates

- mit dem zentralen Einstellrad das gewünschte Zeitformat anwählen, Garraumtemperaturtaste drücken.



2. Wahl der Sprache

- mit dem zentralen Einstellrad die gewünschte Sprache anwählen, Garraumtemperaturtaste drücken.



3. Wahl der Temperatureinheit

- mit dem zentralen Einstellrad die gewünschte Einheit anwählen, alle Eingaben mit der Prog/Starttaste bestätigen



- haben Sie die User-Sprache gewählt, drücken Sie statt der Prog/Starttaste, die Garraumtaste.



- In der Anzeige für Garraumtemperatur erscheint der erste Begriff, z. B.



- in der Klartextanzeige wird der Begriff wiederholt, unter dem ersten Buchstaben steht ein blinkender Unterstrich (Cursor).



- mit dem zentralen Einstellrad kann der Buchstabe individuell ersetzt werden kann.

- den Buchstabe mit der IQT-Taste bestätigen



- Cursor blinkt unter nächstem Buchstaben, vorgehen wie oben beschrieben.

- Durch Drücken der Garraumtemperaturtaste zum nächsten Begriff gehen, vorgehen wie oben beschrieben.



- Ende der Eingabe bestätigen mit



Tip

Wenn Sie nicht alle länderspezifischen Einstellungen vornehmen wollen, sondern nur das Zeitformat verändern wollen, können Sie die Ländereinstellungen durch Drücken der Prog/Start-Taste sofort verlassen.

Leistungsbeispiele Rind- und Kalbfleisch

Gargut	Vorbereitung	Behälter/Zubehör	Vorheizen	1. Schritt
Filetsteaks	200 g	Rost	 300°C	 260°C, 3 Min.  10%
Rinderlende	200 g	Rost	 300°C	 260°C, 3 Min.  10%
Roast beef Prime Rib	2 Stück pro Rost	Rost		
Rinderbraten Schmorbraten	ca. 10 kg pro GN-Behälter mit Röstgemüse und Brühe ansetzen	GN 65 mm	  180°C	  135°C,  95°C,  60% 
Rinderrouladen	180 g pro Roulade ca. 30 Stück pro Einsatz	GN 40 mm	  180°C,  60%	  135°C,  95°C,  60%
Tafelspitz Ochsenbrust Kalbszunge	Gargut in Behälter mit Röstgemüse und Gewürzen einlegen Ochsenbrust und Tafelspitz bei 2,5-3 kg	GN 40 mm-		
Filet Wellington	2 Stück	Alu-Backblech gelocht	 280°C	 220°C,  54°C,  20%
Kalbskotelett	250 g	Rost	 300°C	 260°C, 3 Min.  10%
Kalbsfilet, Rinderfilet pariert	Fleischsaft mit GN auffangen im Ganzen, mit Bräunungsfett einstreichen	Rost und GN 20 mm	 300°C,  10%	 260°C, 3 Min.  10%
Kalbsleber	180 g Scheiben mehlieren, mit Bräunungsfett einstreichen	granitemailliert	 300°C,  10%	  200°C, 5 Min.  70%
Kalbsbraten Kalbslende Kalbsrücken	2-3 kg, 2 Stück pro Rost mit Bräunungsfett einstreichen	Rost und GN 20 mm		
Kalbsschulter Kalbshaxen Kalbsbrust gefüllt	2 Stück pro Rost 3 Stück pro Rost 2 Stück pro Rost Fleischsaft mit GN auffangen	Rost und GN 65 mm		
Kalbschnitzel paniert	80-100 g pro Schnitzel 10 Stück pro Blech mit Bräunungsfett einstreichen	granitemailliert	 300°C,  10%	 230°C, 5 Min.  10%
Kalbsknochen für Sauce	2 kg Knochen pro Blech nach 2/3 Röstgemüse zufügen	granitemailliert 20 mm	  200°C,  10%	  150°C, 90 Min.  40%

Leistungsbeispiele Backwaren, Brot, Brötchen, Desserts

Gargut	Vorbereitung	Behälter/Zubehör	Vorheizen	1. Schritt
Apfelstrudel (Strudelteig)	mit geklärter Butter einstreichen	20 mm granitemailliert oder Alu perforiert	250°C	170°C, 25 Min. 20%
TK-Apfelstrudel	mit geklärter Butter einstreichen	20 mm granitemailliert oder Alu perforiert	260°C	180°C, 20 Min. 30%
Biskuitboden (Biskuitrouladen)	sauber austreichen	20 mm granitemailliert	300°C	180°C, 12 Min. 60%
Biskuitböden Ring	Ø 26 cm, jeder 2. Einschub	Rost	300°C	160°C, 40 Min. 60%
Blätterteig, Pasteten Fleurons	exakt mit Ei bestreichen	20 mm granitemailliert oder Alu perforiert	180°C	160°C, 12 Min. 90%
Blätterteig-Teilchen	jeder 2. Einschub	20 mm granitemailliert oder Alu perforiert		
Blechkuchen	jeder 2. Einschub	20 oder 40 mm ungelocht	300°C	160°C, 45 Min. 40%
Brandteig (Windbeutel)	gleichmäßig aufspritzen	20 mm granitemailliert	240°C	180°C, 5 Min. 100%
Croissants		20 mm granitemailliert oder Alu perforiert		
Kompott	Früchte gleichmäßig schneiden, nach dem Dämpfen nachziehen lassen	65 mm ungelocht	100°C	90°C, 8 Min. 100%
Obst-Garnituren	Äpfel, Birnen etc. tournieren oder ausstechen	GN-Blech 20 mm	100°C	90°C, 6 Min. 100%
Heiße Früchte	TK-Ware Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren im Serviergeschir	Rost	100°C	70°C, 4 Min. 100%
Obst-Konserven (Gläser)	Ø 10-12 cm, z. B. Birne, Füllmenge 1 Liter	Rost oder 20 mm	100°C	100°C, 60 Min. 100%
Kabinettpudding	Kastenformen auskleiden (Folie oder Backpapier)	Rost	100°C	90°C, 45 Min. 100%
Creme Caramel (Gläser)	Dariolen, Kokotten, Timbales etc.	Rost oder 20 mm	100°C	85°C, 35 Min. 100%
Hefekuchen	jeder 2. Einschub	20 mm granitemailliert	180°C	160°C, 10 Min. 90%
Hefezöpfe	500 g, während des Backens mit Zuckerwasser bestreichen	20 mm granitemailliert oder Alu perforiert	180°C	160°C, 35 Min. 50%
Käsekuchen (Mürbteigboden)	Masse sauber einstreichen	40 mm granitemailliert	160°C	130°C, 60 Min. 40%
Mürbteigboden	Formen auslegen	40 mm granitemailliert	200°C	170°C, 25 Min. 60%
Marmorkuchen	Formen exakt austreichen	Rost	180°C	160°C, 45 Min. 60%
Mischbrot	in der ersten Minute beschwaden gut ruhen lassen	20 mm granitemailliert oder Alu perforiert	180°C	Beschwaden 160°C, 75 Min. 100%
Mürbteig und Spritzgebäck	auf gleichmäßige Stärke achten	20 mm granitemailliert	180°C	160°C, 12 Min. 100%
Plundergebäck	Backtemperatur je nach Füllung	20 mm granitemailliert oder Alu perforiert		
Sandgebäck		20 mm granitemailliert	180°C	160°C, 12 Min. 60%
Savarin	Formen sauber auskleiden	Rost	200°C	175°C, 15 Min. 60%
Stollen	leichte Masse	Rost	180°C	160°C, 60 Min. 100%

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



2. Schritt	3. Schritt	IQT-Programme	Menge pro Beschickung ca.				
			6x1/1	10x1/1	10x2/1	20x1/1	20x2/1
			6 Stück	10 Stück	20 Stück	20 Stück	40 Stück
			60 Stück	100 Stück	200 Stück	200 Stück	400 Stück
			6 kg	10 kg	20 kg	20 kg	40 kg
			6 Formen	10 Formen	20 Formen	20 Formen	40 Formen
200°C, 5 Min. 60%			45 Stück	75 Stück	150 Stück	150 Stück	300 Stück
		CROISSAN	nach Größe des Backgutes				
			90 Port.	150 Port.	300 Port.	300 Port.	600 Port.
160°C, 8 Min. 100%			45 Stück	75 Stück	150 Stück	150 Stück	300 Stück
		CROISSAN	36 Stück	60 Stück	120 Stück	120 Stück	240 Stück
			90 Port.	150 Port.	300 Port.	300 Port.	600 Port.
			180 Stück	300 Stück	600 Stück	600 Stück	1200 Stück
			90 Stück	150 Stück	300 Stück	300 Stück	600 Stück
			30 Stück	50 Stück	100 Stück	100 Stück	200 Stück
			12 Stück	20 Stück	40 Stück	40 Stück	80 Stück
			120 Stück	200 Stück	400 Stück	400 Stück	800 Stück
180°C, 15 Min. 60%			6 kg	10 kg	20 kg	20 kg	40 kg
			6 Stück	10 Stück	20 Stück	20 Stück	40 Stück
			150 Port.	250 Port.	500 Port.	500 Port.	1000 Port.
			150 Port.	250 Port.	500 Port.	500 Port.	1000 Port.
			12 Formen	20 Formen	40 Formen	40 Formen	80 Formen
			9 Stück	15 Stück	30 Stück	30 Stück	60 Stück
			144 Stück	240 Stück	480 Stück	480 Stück	960 Stück
		CROISSAN	60 Stück	100 Stück	200 Stück	200 Stück	400 Stück
			12 Stück	20 Stück	40 Stück	40 Stück	80 Stück
			30 Stück	50 Stück	100 Stück	100 Stück	200 Stück
			12 Formen	20 Formen	40 Formen	40 Formen	80 Formen



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 (Kruste)
- mit Teflonbeschichtung

Granitemaillierte Behälter (GN):

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

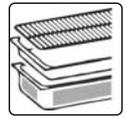
Roste hochglanzvernickelt oder CNS:

- 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	90mm	6015.1216		für Gemüse frisch oder TK, sämtliche Beilagen,	1	2			
	140mm	6015.1295		für Gemüse (Blanchieren, z. B. Spinat), Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Eier	1	2			
		6015.1215		für Kartoffeln	1	2			
Behälter granitemailliert 20mm	40mm	6014.1202		Zubereitung von Kurzgebratenem, rösten von Nüssen, Hülsenfrüchte und Knochen	2	2			
	65mm	6014.1204			2	2			
		6014.1206			1	1			
Fritierkorb aus CNS		6019.1215		für Pommes frites, Wedges, Tintenfischringe, Garnelen	2	4			



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 Kohlrouladen, 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	40mm	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
	65mm	6014.1104			3	5	6	10	10
		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	-	-	-



Chromnickelstahl (CNS):

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

Chromnickelstahl (CNS) gelocht:

- Perforation auch in den Rädern! – bessere Dampfdrurchlässigkeit
- 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

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 Kohlrouladen, 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, Kleingebäck 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
Roste CNS hochglanz- vernickelt	6010.2101		für Langzeit- und Großbratstücke (Schwein, Kalb, Rind, Wild, Lamm), Kurzgebratenes, Toastzubereitungen, zum Gratiniere, für Hähnchen, Enten, Gänse, Haxen, Kasseler, zum Garen im Serviergeschir, Auftauen, Backen in Kasten- oder Springformen, Vakuumgaren, Konservieren.			7		15	
	6010.2100								
400 x 600 mm	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.



6 x 1/1 GN

10 x 1/1 GN

10 x 2/1 GN

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



20 x 1/1 GN

20 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



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



Beispiel: 10 x 1/1 GN



Beispiel: 20 x 2/1 GN

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

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



Warmhaltehaube

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

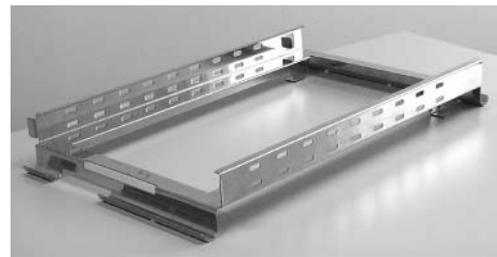
Einfahrschiene für Hordengestellwagen

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 schwallensicheren Entnahme.

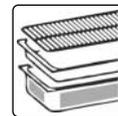
Fettauffangbehälter 1/1 GN

Höhe 40mm: Artikel-Nr.: 8710.1135

Höhe 65mm*: Artikel-Nr.: 8710.1136

* nicht für Grill-Hordengestellwagen





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 KlimaPlus 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



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

Bildwahltastatur für CPC

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



PC-program

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.



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

Der RATIONAL CleanJet® ist das patentierte, vollautomatische Reinigungssystem für die Reinigung des Garraums des KlimaPlus Combi®. Vier Reinigungsstufen erlauben die Anpassung an den individuellen Verschmutzungsgrad. Praxiserprobte robuste Materialien und eine ausgeklügelte Technologie machen die Bedienung des CleanJet® kinderleicht und garantieren jederzeit ein einwandfreies Reinigungsergebnis.

Ihr Nutzen:

- Der RATIONAL CleanJet® arbeitet vollkommen selbständig. Starten Sie einfach die gewünschte Reinigungsstufe – fertig. Da KlimaPlus Combi® für den unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen sind, ist CleanJet® ideal für die automatische Reinigung nach Feierabend oder über Nacht.
- Die beim manuellen Reinigen notwendige Sorgfalt bzgl. des Einbringens von ausreichenden Mengen Reiniger oder Einhalten bestimmter Einwirkzeiten für ein sauberes Reinigungsergebnis fällt nun weg. CleanJet® übernimmt das automatisch für Sie – kinderleicht und bequem per Tastendruck.
- Durch den mehrstufigen Programmablauf mit optimal auf die Verschmutzung abgestimmten Temperaturen, Einwirk- und Trocknungszeiten und definierten Reiniger- und Klarspülermengen garantiert RATIONAL eine jederzeit reproduzierbare hygienisch einwandfreie Reinigung gemäß dem HACCP-Konzept.
- Das automatische Abschalten nach Ende des Reinigungsablaufs erhöht die Funktionssicherheit Ihrer Küche. Der Überwachungsaufwand wird reduziert.
- Durch die verschiedenen Reinigungsstufen kann der Reinigungsablauf sehr individuell auf die jeweilige Verschmutzung eingestellt werden. Sie haben damit die Möglichkeit, flexibel auf unterschiedliche Erfordernisse reagieren zu können.
- Mit der durchdachten Abstimmung der Parameter Zeit/Mechanik/Chemie und Temperatur werden Ablagerungen von Produktrückständen und Kalk vermieden und damit höchste Speisenqualität erreicht.
- Gesundheitsschutz und keine Geruchsbelästigung durch dosiertes Einbringen des geruchsneutralen Reinigers bei geschlossener Tür.

Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung des KlimaPlus Combi® zum Betriebsschluß unerlässlich. Beachten Sie bitte beim Abschalten der Energieversorgung in Ihrer Küche, auch nach Produktionsende die Strom- und Wasserversorgung für den CleanJet® sicherzustellen.

Es ist empfehlenswert, die Garraumtemperatur vor dem Start von CleanJet® zu überprüfen. Drücken Sie die Garraumtemperaturtaste. Das Display zeigt Ihnen die aktuelle Temperatur an. Falls über 100°C, Cool-down auf unter 80 °C durchführen.

ACHTUNG!

Vergewissern Sie sich, dass sich der CleanJet® während der Reinigung auf und ab bewegt und sich die Sprühköpfe drehen. Nur dann kann ein einwandfreies Reinigungsergebnis gewährleistet werden. Überprüfen Sie nach der Reinigung, ob das Reinigungsmittel vollständig ausgespült wurde.



So arbeiten Sie:

- Garmedien und Programme abwählen.
- Roste, Bleche, Container etc. entnehmen. Hordengestelltransportwagen und Einfahrschiene können im Garraum verbleiben.
- CleanJet® einsetzen (siehe Seite 102). Falls die Ausgangstemperatur zu hoch ist, bitte den Anweisungen auf Seite 99/100 folgen.
- Gerätetür schließen.

Tip:

Um ein einwandfreies Reinigungsergebnis auch angrenzender, mit dem Garraum in Verbindung stehender Bauteile zu erzielen, reinigen Sie bitte mit einem feuchten Tuch die folgenden Bereiche vor: Gerät außen unter der Gerätetropfwanne; Innenseite Tür rund um das Fenster inkl. Türtropfwanne. Setzen Sie die Türtropfwanne vor dem Start von CleanJet® wieder ein, da hier das bei der Reinigung anfallende Wasser-Reiniger-Gemisch abgeleitet wird.

Nach dem Einsetzen des CleanJet® geht der ClimaPlus Combi® automatisch in den Selbstreinigungsmodus.

Im Garraumtemperaturdisplay erscheint



Im IQT-Display erscheint die voreingestellte Reinigungsstufe "STUFE 1".



- Mit dem zentralen Einstellrad wählen Sie die gewünschte Reinigungsstufe aus, z.B. "STUFE 3".



Je nach Verschmutzungsgrad sind die Reinigungsstufen 1 bis 4 und SCHNELL anwählbar (siehe Tabelle Seite 101). Anwahl der Zusatzstufen 0 und Stufe 5/6 (siehe Seite 95).

- Mit der Programm/Start-Taste CleanJet® starten.



Während des Programmablaufs erscheinen folgende Meldungen:

- Im Uhrendisplay: Hier wird die verbleibende Programmdauer angegeben.



- Im IQT®-Sensor-Display: Das Programm läuft im Moment, ist also aktiv.



- Im IQT®-Display: CleanJet® ist gestartet.



Nach Ablauf des gewählten Reinigungsprogrammes ertönt 20 Sekunden lang der Summer und im Uhrendisplay erscheint "ENDE".



Sobald Sie die Garraumtür öffnen, erlöschen die Anzeigen "ENDE" und "AKTIV". Es wird wieder "CLEANJET" und die zuletzt abgelaufene Reinigungsstufe angezeigt. Der CPC ist wieder betriebsbereit für ein neues Reinigungsprogramm.



Sobald Sie den CleanJet entnehmen, geht das Gerät in den Stand-by-Modus (Echtzeitanzeige) und ist zum Garen bereit.

Der ClimaPlus Combi® ist für den unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen. Während und nach Ablauf des Reinigungsprogrammes ist die Anwesenheit von Personal nicht erforderlich.

Bedienung CleanJet®

Anwahl der Reinigungsstufen "0", Stufe 5 und Stufe 6

Zusätzlich zu den bereits angebotenen Programmstufen (Stufe 1-4 und SCHNELL) können Sie auch die Stufen 0, 5 und 6 anwählen.

So arbeiten Sie:

- CleanJet® nicht einhängen
- Garmedium abwählen, Garraumtemperatur und Uhrentaste gleichzeitig ca. 10 Sekunden drücken

Sie befinden sich nun im Menü für die länderspezifischen Einstellungen (siehe auch Handbuch Seite 62). Im Uhrendisplay wird zunächst das Zeitsystem (Auswahl 24.00/AM:PM) angezeigt. Durch Drücken der Garraumtemperaturtaste gelangen Sie in die Sprachauswahl, dann Auswahl °C/Fahrenheit F und schließlich in den CleanJet®-Modus.

Im Garraumtemperaturdisplay erscheint

Im Uhrendisplay erscheint STANDARD bzw. die zuletzt angewählte Stufe

Mit dem zentralen Einstellrad können Sie zwischen den Stufen STANDARD, +STUFE 0 und +Stufe 56 auswählen.

Bestätigen Sie Ihre Programmwahl mit der Programm/Start-Taste und hängen Sie CleanJet® ein

Die hier ausgewählten Stufen ergänzen die im IQT®-Display angebotenen Stufen 1-4 und SCHNELL d.h.

- Bei Auswahl der Stufe "+STUFE 0" können Sie im IQT®-Display jetzt zusätzlich noch die Stufe 0 anwählen. Das heißt, Ihnen stehen nun die Stufen 0,1,2,3,4 und SCHNELL zur Auswahl.
- Bei Anwahl der Stufe "+Stufe 56" können Sie im IQT®-Display jetzt zusätzlich noch die Stufen "Stufe 5" oder "Stufe 6" anwählen. Das heißt, Ihnen stehen nun die Stufen 1,2,3,4, SCHNELL und Stufe 5 und 6 zur Auswahl.
- Bei Anwahl der Stufe STANDARD bekommen Sie wieder die bereits angesprochenen Grundeinstellungen STUFE 1,2,3,4 und SCHNELL angeboten.



CLEANJET

STANDARD

STUFE 0

z.B.

Eine Beschreibung der Stufen und Infos zu deren Dauer finden auf Seite 101.

Unterbrechung des Reinigungsprogrammes

Im ablaufenden Reinigungsprogramm wird bei Öffnen der Garraumtür während der Reinigung die Ansaugung für Reiniger/Klarspüler, der Reinigungsarm und die Rotordüse sofort abgeschaltet.

Bei Entnahme des Reinigungsarmes erscheint im IQT®-Display die Meldung "SPUELEN" / "START" wechselweise blinkend.

In diesem Betriebszustand ist jegliche Gerätebedienung zu Garzwecken gesperrt.

Um das begonnene Programm beenden zu können, hängen Sie CleanJet® bitte wieder ein und schließen Sie die Türe. Falls nötig, füllen Sie den Behälter mit Klarspüler nach.

Drücken Sie danach solange die Programm/Start-Taste, bis das Ausspülprogramm startet.

Im Uhrendisplay erscheint

Im IQT®-Sensor-Display erscheint

Das IQT®-Display zeigt

Das Ausspülprogramm dauert ca. 3 Minuten und spült sämtliche noch verbliebene Reiniger- u. Klarspülerreste aus dem Garraum und dem zuleitenden Rohrversorgungssystem. Somit können keine chemischen Rückstände – auch bei unbeabsichtigtem Abbruch des Reinigungsprogrammes – auf Ihre Lebensmittel gelangen.

Am Ende des Ausspülprogrammes ertönt der Summer. Im Uhrendisplay wird zunächst "ENDE" und nach Öffnen der Tür "CLEANJET" angezeigt. Sie können nun entweder eine neue Reinigungsstufe mit dem zentralen Einstellrad wählen oder den CleanJet® herausnehmen. Bei Entnahme des CleanJet erlöschen bis auf die Echtzeit alle Anzeigen und das Gerät ist wieder zum Garen bereit.

Tür nur öffnen, wenn unbedingt erforderlich!

Achtung!
Austritt von Reiniger/Klarspüler durch Nachlaufen der Rotordüse möglich.
Entweichen heißer Wrasen möglich! Verbrühungsgefahr!
Bitte Tür langsam öffnen!



SPUELEN /

START



00:03



SPUELEN



CLEANJET

Bedienung CleanJet®

Falls Sie bei einem unbeabsichtigten Abbruch des Reinigungsprogrammes das Ausspülprogramm starten wollen, ohne vorher den CleanJet wieder eingehängt oder die Garraumtüre geschlossen zu haben, erinnert Sie der CPC selbständig daran:

Sobald Sie die Programm/Start-Taste drücken und die Türe offen ist, erscheint im Uhrendisplay die Aufforderung "TUER ZU" und gleichzeitig erscheint im Garraumtemperaturdisplay blinkend die Anzeige "CLEANJET".

Zusätzlich ertönt der Summer.

Hängen Sie den CleanJet ein und schließen Sie die Türe.

Sie können nun das Ausspülprogramm über die Programm/Start-Taste aktivieren.

Um einen einwandfreien Betrieb und reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, achten Sie bitte stets auf den Füllstand der Behälter.



TUER ZU



CLEANJET



Reiniger- und Klarspülmangel

Tritt während eines laufenden Reinigungsprogrammschrittes ein Reiniger- oder Klarspülmangel auf, so ertönt in beiden Fällen für ca. 5 Sekunden der Summer.

Zusätzlich wird im IQT®-Sensor-Display angegeben, ob Reiniger oder Klarspüler fehlt.

Im IQT®-Display erscheint die wechselweise Aufforderung, den Behälter zu füllen.

Füllen Sie Behälter innerhalb von 4 Minuten nach (siehe Seite 103) und setzen Sie das Reinigungsprogramm durch Drücken der Programm/Start-Taste fort.

Sicherheitshinweise und Infos zum Thema Nachfüllen, siehe Seite 103.



REINIG / KLARSAL



Tipp:

Falls der Nachfüllkanister für Klarspüler leer ist, und kein Klarspüler zum Auffüllen vorhanden ist, kann einmalig Wasser nachgefüllt werden.

Reinigermangel zum Programmende bzw. bei Überschreitung der Nachfüllzeit

Tritt ein Reinigermangel unbemerkt auf, z.B. bei Ablauf des Reinigungsprogramms über Nacht oder wird die Nachfüllzeit von 4 Minuten überschritten, so wird das Programm trotzdem automatisch fortgesetzt.

Um Sie auf den aufgetretenen Mangel hinzuweisen, werden am Ende des Reinigungsprogrammes folgende Meldungen angezeigt:

Im Uhrendisplay erscheint



Im IQT®-Sensor und im IQT®-Display erscheinen blinkend und im Wechsel die Aufforderung, den Behälter mit dem jeweiligen Mittel zu füllen.



Nach Öffnen der Türe wird im Uhrendisplay "CLEANJET" und im IQT-Display "STUFE" angezeigt.

Nach dem Schließen der Türe kann eine erneute Reinigung gestartet werden.

Bei Entnahme des CleanJet erlöschen bis auf die Echtzeit alle Anzeigen und das Gerät ist wieder zum Garen bereit.

Klarspülermangel zum Programmende bzw. bei Überschreitung der Nachfüllzeit

Im IQT-Display wird wechselweise SPUELEN/STARTEN angezeigt.



Bitte Klarspüler nachfüllen und START drücken. Das Gerät wird 3 Minuten ausgespült und ist wieder betriebsbereit.

Fehlerursachen

Fehler	Fehlerursache	Behebung
Geräte wird nicht sauber	Kein Reiniger im Gerät	Reiniger nachfüllen (Seite 103)
	Zu niedrige Reinigungsstufe gewählt	Geeignete Reinigungsstufe wählen (siehe auch Seite 95)
	Kein Original RATIONAL Reiniger	Original RATIONAL Reiniger verwenden
Anzeige "SPUELEN" - "STARTEN"	CleanJet Arm defekt	RATIONAL Service oder Service Partner verständigen
	Kein Klarspüler im Gerät	Klarspüler nachfüllen (Seite 103)
Anzeige "SERVICE 5" "SERVICE 6"	Schlauchleitung unter dem Gerät geknickt oder unterbrochen	Behälter aus dem Gerät (nur 61, 101, 102) entnehmen (Seite 103) und Schlauchleitungen überprüfen. Bei Beschädigung bitte Service anfordern
	Reinigungssystem defekt	RATIONAL Service oder Service Partner verständigen! Gerät gründlich mit der Handbrause ausspülen! Meldung erlischt wenn die Tasten "Garraumtemperatur"+UHR+IQT" gleichzeitig gedrückt wird. Warnung: Es kann sich Reiniger in den Rohrleitungen befinden. Bitte Gerät in der Betriebsart "Feuchte Hitze" 5 Min. aufheizen und gründlich ausspülen! Bitte diesen Vorgang 3x wiederholen! Anschließend kann mit dem Gerät wieder gegart werden.

Bedienung CleanJet®

Netzausfall/Ausschalten während des Betriebs länger als 4 Sekunden

Tritt während des Reinigungsprogrammablaufs ein Netzausfall ein, oder wird das Gerät länger als 4 Sekunden ausgeschaltet, wird nur im IQT®-Display SPUELEN angezeigt.



Nach Behebung des Netzausfalls drücken Sie die Programm/Start-Taste solange, bis das Ausspülprogramm startet. Es entfernt eventuell verbliebene Klarspüler- und Reinigerreste aus dem Garraum.



Am Ende des Ausspülprogrammes ertönt der Summer. Im Uhrendisplay wird zunächst "ENDE" und nach Öffnen der Tür "CLEANJET" angezeigt. Sie können nun entweder eine neue Reinigungsstufe mit dem zentralen Einstellrad wählen, oder den CleanJet® herausnehmen.

Bei Entnahme des Armes erlöschen bis auf die Echtzeit alle Anzeigen und das Gerät ist wieder zum Garen bereit.

ZU HEISS-Meldung

CleanJet® zeigt eine ZU HEISS-Meldung in folgenden Fällen:

1. Garraumtemperatur **vor** Start des CleanJet® zu hoch
Tritt auf, wenn der Garraum von einem zuvor abgelaufenen Programm noch sehr aufgeheizt ist.
2. Garraumtemperatur **nach** Start des CleanJet® zu hoch
Tritt auf, wenn die Ausgangstemperatur für den Start von CleanJet® ausreichend niedrig war, jedoch der Garraum während des Reinigungsprogrammes durch gespeicherte Restwärme wieder aufgeheizt wird.

Zu 1.

Falls der Garraum über 100°C warm ist und Sie den CleanJet® einhängen, um ein Programm zu starten, erscheinen folgende Meldungen:



Im Garraumtemperatur-Display
Zusätzlich ertönt der Summer.



Im Uhrendisplay



Im IQT®-Display erscheint die zuletzt angewählte Stufe

z.B.

Nehmen Sie den CleanJet® wieder heraus und schließen Sie die Türe. Aktivieren Sie Cool-down (siehe Handbuch Seite 56), um den Garraum auf unter 80 °C abzukühlen.

Zu 2.

Ist die Ausgangstemperatur bereits beim Start schon knapp unter 100°C und wird dann CleanJet® gestartet, kann die Temperatur während des laufenden Programmes durch gespeicherte Restwärme auf über 100°C ansteigen. In diesem Falle bekommen Sie folgende Meldungen angezeigt:

Im Garraumtemperatur-Display erscheint blinkend der Hinweis ZU HEISS und der Summer ertönt



Im Uhrendisplay wird die Zeit für das nachfolgend automatisch ablaufende Abkühlprogramm angezeigt



Im IQT®-Sensor-Display



Im IQT®-Display



Ein Spülvorgang wird automatisch gestartet und kühlt so den Garraum unter 100°C. Die ZU HEISS-Meldung verschwindet, die restlichen Anzeigen bleiben bestehen und der Summer ertönt nicht mehr.

Hat die Garraumtemperatur die 100°C-Grenze deutlich unterschritten, wird im Uhrendisplay ENDE angezeigt.



Öffnen Sie nun die Tür.

Alle Anzeigen erlöschen.
Das Uhrendisplay zeigt CLEANJET



Mit dem zentralen Einstellrad können Sie nun entweder die verschiedenen Reinigungstufen anwählen oder Sie können den Arm entnehmen (siehe unten). Die Stufen werden im IQT®-Display angezeigt.



z.B.

Wählen Sie aus, schließen Sie die Türe und starten Sie mit der Programm/Start-Taste.



oder

Bei Entnahme des Armes erlöschen bis auf die Echtzeit alle Anzeigen und das Gerät ist wieder zum Garen bereit.

Beschreibung der Reinigungsstufen

Programm-Stufe	Beschreibung Einsatzbereich
0*	Sehr leichte Verschmutzungen aus dem Bäckereibereich
1	Leichte Verschmutzungen durch das Garen von Gemüse und fettfreien Produkten
2	Leichte Verschmutzungen durch mehrere Chargen Mischbeschickungen (Gemüse, Fleisch) bei Einbringung von wenig tierischen Fetten
3	Mittlere Verschmutzungen durch mehrere Chargen von Fleisch- oder Grillprodukten
4	Stärkere Verschmutzungen durch mehrere Chargen von Fleisch-/Grillprodukten im Wechsel mit Stärke und zuckerhaltigen Lebensmitteln
Stufe 5*	Starke Verschmutzungen, vor allem durch viele Chargen fetthaltiger Produkte aus dem Grillbereich, eingebrannte Speisereste oder starke Mischverschmutzungen aus Gemüse-/Fleisch- oder Grillprodukten
Stufe 6*	Sehr starke Verschmutzung durch nahezu permanentes Zubereiten von fetthaltigen Grill-/Bratprodukten in Verbindung mit der Benutzung von zuckerhaltigen Marinaden/Gewürzmischungen
SCHNELL	Schnellprogramm zum Zwischenspülen; vor allem für starke Verschmutzungen durch fetthaltige Produkte. Zum Entfernen grober Verschmutzungen und Ablagerungen; kein Trocknungsvorgang, um das Einbrennen nicht entfernter Ablagerungen zu vermeiden

Dauer der Reinigungsprogramme

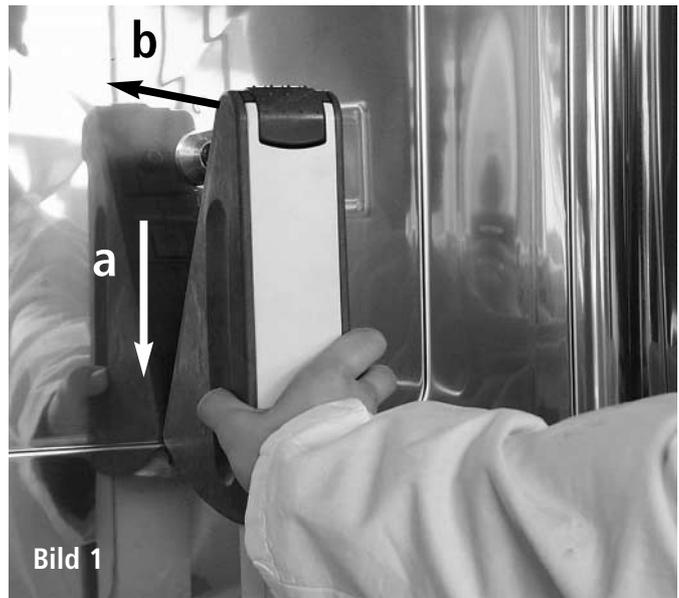
Programm-Stufe	Dauer in Minuten	
	CPC 61/ CPC 101	CPC 102/ CPC 201/CPC 202
0	23	39
1	24	42
2	52	61
3	70	82
4	89	103
5	108	124
6	127	145
SCHNELL	12	ca. 14

* Beschreibung der Auswahl Seite 95

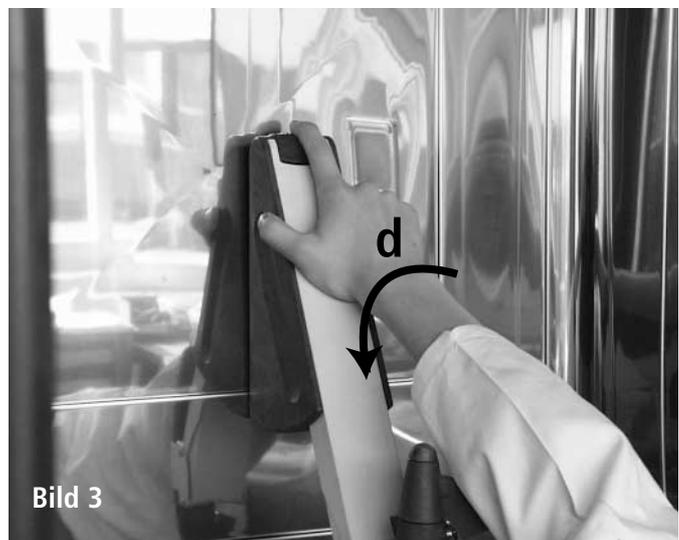
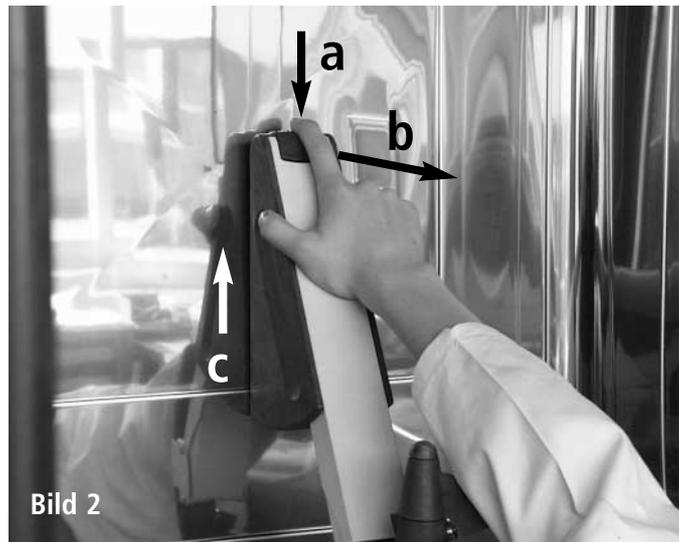
Bedienung des CleanJet®

1. CleanJet® aus der Halterung entnehmen
2. CleanJet® in das Gerät einsetzen (Bild 1):
 - a) CleanJet® schräg auf die Führungsstifte aufsetzen
 - b) Nach hinten in Richtung der Garraumrückwand drücken, bis CleanJet® hörbar in den Adapter einrastet.

6x1/1GN, 10x 1/1GN, 10x2/1GN: 1 CleanJet®
20x 1/1GN, 20x2/1GN: 2 CleanJet®



3. CleanJet® entnehmen (Bild 2):
 - a) Geriffelte Drucktaste mit dem Zeigefinger nach unten drücken
 - b) CleanJet® nach vorne schwenken und Taste loslassen
 - c) CleanJet® nach oben entnehmen
 - d) CleanJet® umdrehen, damit das im Arm enthaltene Wasser ablaufen kann. Sie können das Wasser auch erst über einem Ablaufgitter in der Küche und nicht im Garraum ablaufen lassen (Bild 3).



Reiniger/ Klarspüler nachfüllen

Sicherheitshinweise

Beim Nachfüllen oder bei der Arbeit mit Reiniger und Klarspüler geeignete Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen. Um ein optimales Reinigungsergebnis zu erhalten, empfehlen wir, ausschließlich Original RATIONAL Reiniger und Klarspüler zu verwenden. Die Benutzung von anderen Reinigern/ Klarspülern kann zu einer Schädigung von Bauteilen führen.



Eine Haftung für Folgeschäden bei der Verwendung von Reinigern und Klarspülern von Drittherstellern wird ausgeschlossen! Die RATIONAL Hygienegarantie gilt nur bei der Verwendung von Original RATIONAL-Reiniger und Klarspüler.



Tischgeräte

1. Behälter unter dem Gerät herausziehen, bis die farbigen Deckel gut sichtbar sind (Bild 1)

Achtung: Rote Kappe Reiniger; blaue Kappe Klarspüler

Achtung:

Handelt es sich um einen CPC mit AeroCat®, so ist der Reiniger im Verhältnis 1:1 mit Wasser zu verdünnen.

Siehe auch Aufkleber am Gerät (Bild 4)

2. Verschlusskappen öffnen und Reiniger/Klarspüler nachfüllen (Bild 2)
3. Kappen wieder schließen
4. Behälter unter das Gerät zurückschieben.



Bild 1



Bild 2



Bild 3



Bild 4

Standgeräte

1. Kanisterdeckel abschrauben
2. Rote Verschlusskappe mit rotem Schlauch auf den Kanister mit Reiniger aufschrauben; blaue Verschlusskappe mit transparenten Schlauch auf den Kanister mit Klarspüler aufschrauben
3. Beide Schlauchanschlüsse an den CPC vorne unten links aufstecken (Bild 3): **Rechter Anschluß: Reiniger**
Linker Anschluß: Klarspüler

Reinigung des Behälters bei Tischgeräten

Hinweis: Behälter muss zur Reinigung vollständig entleert sein.



1. Behälter unter dem Gerät herausziehen, bis die farbigen Verschlusskappen gut sichtbar sind. Kappen nicht öffnen!
2. Halteklammer auf der linken Seite der Einschubschiene so weit nach unten wegdrücken, bis der Behälter nahezu ganz herausgezogen werden kann.
3. Schlauchendstücke aus den Aufnahmemülsen des Behälters nach oben abziehen.
4. Den Behälter ganz herausziehen und je nach Bedarf reinigen.



Optional für Standgeräte: Transportwagen zur Aufnahme von Kanistern und CleanJets®. Flexibel einsetzbar.

Manuelles Reinigen



Manuelles Reinigen

Alternativ zur Reinigung mit CleanJet® können Sie den ClimaPlus Combi® auch von Hand reinigen.

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

ACHTUNG:

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



- Garraumtür schließen und Reiniger ca. 20 Min. **einwirken** lassen.
- Garmedium auf „**Feuchte Hitze**“ 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**“ 150 °C trocknen.
- Nach Abschluß der Reinigung die Garraumtür nicht schließen, sondern leicht geöffnet lassen.

Alternativ

Nach dem Einsprühen des Reinigers!

- Mit der IQT-Taste und zentralen Einstellrad Programm „**Reinigung**“ **anwählen** und **starten** (Dauer 40 Min.).
- Nach Ablauf des Programmes Garraum und den Raum hinter dem Luftleitblech gründlich mit der Schlauchbrause **ausspülen**.
- Tür und Türdichtung mit feuchtem Tuch **abwischen**.
- Garraum für 10 Min. bei „**Trockener Hitze**“ (150 °C) **trocknen**.
- Außen reinigen Sie den ClimaPlus Combi® am besten mit einem weichen, feuchten Tuch.

Auswechseln der Türdichtung: siehe Seite 86



Einsprühen des Garraums mit dem Spezialreiniger.



Gründlich ausspülen mit der Schlauchbrause.



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



Manuelles Reinigen



Tips

- Bei starker Verschmutzung vor der Reinigung die Rückstände mit „feuchter Hitze“ für 10 Min. einweichen lassen und evtl. Reinigungsvorgang wiederholen.
- Auch wenn der KlimaPlus Combi® ausschließlich in der Betriebsart „feuchte Hitze“ 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 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.**



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.**



- Das CalcDiagnose System® kontrolliert ständig im Hintergrund den aktuellen Verkalkungszustand Ihres Dampfgenerators im ClimaPlus Combi®. Sie können diesen jederzeit per Tastendruck am Display sichtbar abrufen.
- Ihre Investition ClimaPlus Combi® bleibt durch rechtzeitiges und regelmäßiges Entkalken erhalten.
- Bei starker Verkalkung zeigt der ClimaPlus Combi® nach dem Wiedereinschalten selbständig mit Sternsymbolen den aktuellen Verkalkungszustand an. Mit Hilfe dieser aktiven Ankündigung können Sie die Entkalkung durch den Service zeitlich besser planen und mit Ihrem Tagesablauf abstimmen.
- Minimierung Ihrer Kosten durch bedarfsgerechtes Entkalken zum "spätestmöglichen" Zeitpunkt.

So arbeiten Sie:

Sie befinden sich in einem gerade ablaufenden Programm. Alternativ wählen Sie ein Garmedium und stellen Dauer ein. Gehen Sie dann wie nachfolgend beschrieben vor.

IQT®-Taste drücken und mit dem zentralen Einstellrad in den Zusatzfunktionen die Entkalkungsanzeige anwählen. Im IQT®-Display erscheint die Meldung "KALK"

Drücken Sie die Programm/Start-Taste. Solange Sie diese gedrückt halten, wird im

IQT®-Sensor-Display KALK angezeigt .

Gleichzeitig zeigt das IQT®-Display durch Sternsymbole den Verkalkungszustand an.

Sobald Sie die Programm/Start-Taste wieder loslassen, verschwinden die beiden Meldungen.

Das IQT-Display zeigt wieder die Zusatzfunktion KALK an.

Sie können nun entweder weitere Zusatzfunktionen z.B. HACCP mit dem zentralen Einstellrad anwählen oder durch Drücken der IQT®-Taste den Modus Zusatzfunktion verlassen. Die Anzeige KALK verschwindet komplett.

Sie befinden sich wieder im normalen Programmmodus.



Sternsymbole

Ab einem Stern (20%) wird der Verkalkungszustand in 10%-Schritten angezeigt d.h. 2 Sterne bedeuten 30%, 3 Sterne bedeuten 40% usw. Die maximal mögliche Anzahl an Sternen ist 9 und entspricht einem Verkalkungszustand des Dampfgenerators von 100%.

Selbständige Ankündigung des Verkalkungszustandes

Ab einem **Verkalkungszustand von 8 Sternen d.h. 90%**, wird nach dem Wiedereinschalten des CPC

im IQT®-Sensor-Display

und im IQT®-Display 8 Sterne angezeigt.

Diese Anzeige bleibt für 10 Sekunden bestehen.

**Das bedeutet für Sie:
Eine Entkalkung ist demnächst notwendig.**

Beträgt der **Verkalkungszustand 9 Sterne d.h. 100%** wird im IQT®-Display CALCCHECK angezeigt.

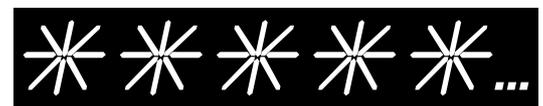
Die Anzeige bleibt für 2 Minuten bestehen.
Das Display ist während dieser Zeit gesperrt.

Sobald CALCCHECK im Display erscheint, ist der maximal zulässige Verkalkungszustand erreicht.

**Das bedeutet für Sie:
Eine Entkalkung durch den Service ist nun innerhalb der folgenden 14 Tage durchzuführen.**

Hinweis:

Die Entkalkungsanzeige läßt sich in allen Programmen (IQT®-Logic, Garothek, 99 frei wählbare Programme) und im manuellen Betrieb anwählen. CDS ist nicht programmierbar.



Tips

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

- Garmedium „Feuchte Hitze“ einstellen.
- 31 °C Garraumtemperatur wählen



- Taste „Feuchte Hitze“ drücken



- Dampfgenerator wird solange entleert, wie Taste gedrückt wird.
- 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 KlimaPlus Combi® 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

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

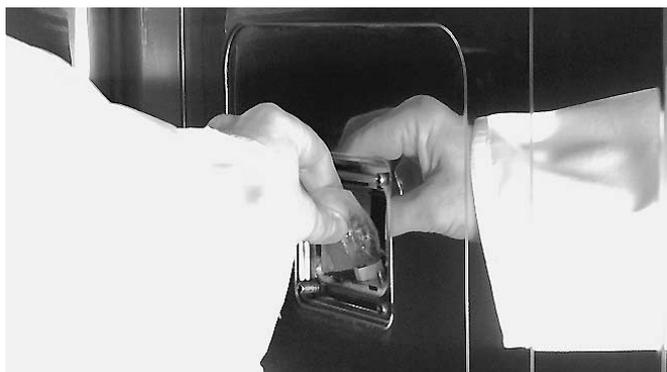
ET Nr. 5105.1023

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.



Ablöschtemperaturen verändern

Die Wrasenablöschung ist für den korrekten Funktionsablauf des ClimaPlus Combi® **nicht erforderlich**, denn er funktioniert auch ohne Ablöschung.

Die Ablöschung kann variabel eingestellt werden

Die werksseitige Einstellung ist so gewählt, daß die Abwassertemperatur bei 65 °C liegt. Sie haben jedoch die Möglichkeit den Wasserverbrauch individuell zu bestimmen

Werksseitig eingestellte Ablöschtemperatur
70 °C für Feuchte Hitze und Kombination
90 °C für Trockene Hitze

- < 70 °C die Ablöschtemperatur wird reduziert, der Wasserverbrauch wird erhöht
- > 70 °C die Ablöschtemperatur wird erhöht der Wasserverbrauch wird reduziert

So arbeiten Sie:

- Garmedium, bei dem die Ablöschtemperatur verändert werden soll, anwählen.

z.B.



- Temperaturtaste und IQT-Sensor-Taste für 10 Sekunden gemeinsam drücken.



- In der Klartextanzeige erscheint die eingestellte Ablöschtemperatur.



- Mit dem zentralen Einstellrad die gewünschte Ablöschtemperatur wählen.

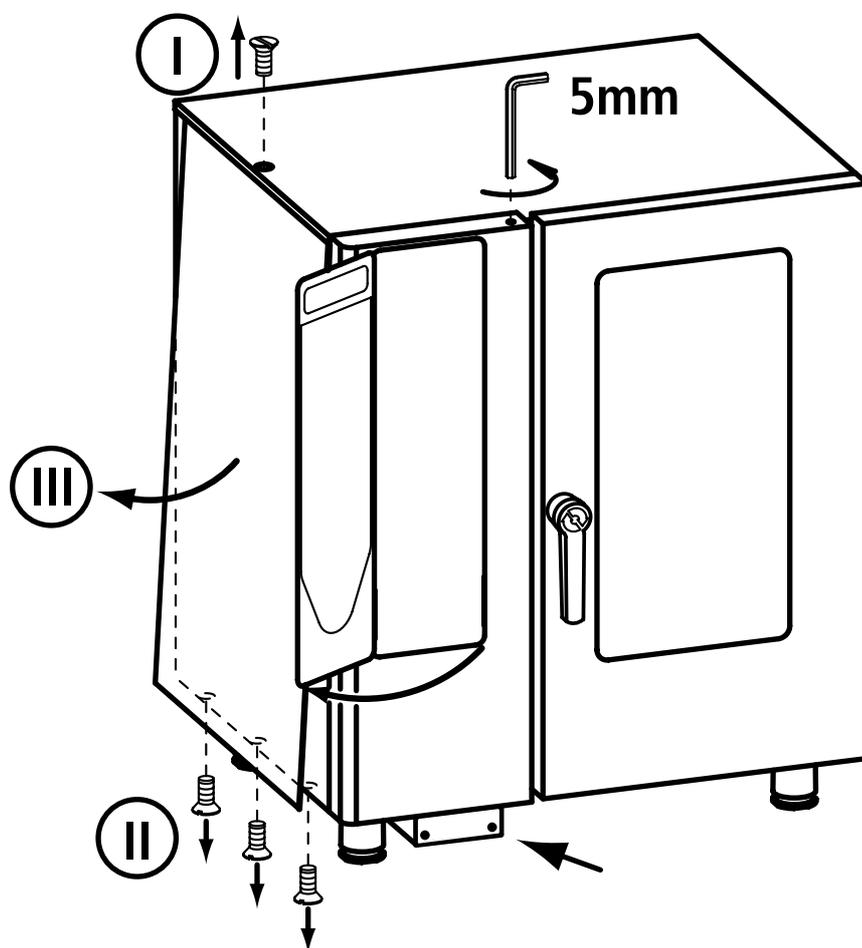
- Bestätigen mit



Reinigen des Luftfilters unterhalb des Installationsraumes (Pkt. 17; S. 6 und 8)

1. Schrauben entfernen
2. Filtereinsatz nach rechts schieben und nach unten herausheben.
3. Vlies abnehmen und mit leichter Spülmittellauge auswaschen.
4. Nach dem Trocknen das Vlies wieder aufsetzen und in umgekehrter Reihenfolge montieren.

INSTALLATIONS- HINWEISE





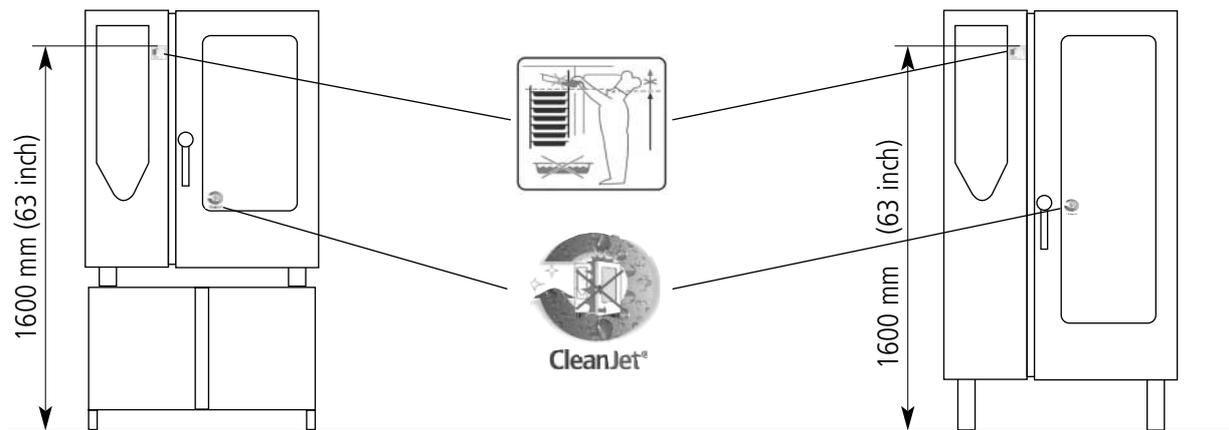
Achtung!

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.

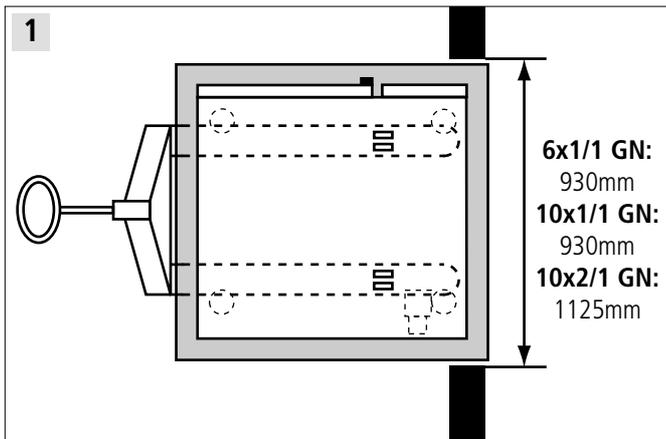
Gerät auf Transportschäden überprüfen.

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 „**CleanJet® – Tür nicht öffnen**“ befinden sich im Garraum.



Gerätetransport mit Palette

Bild 1,2

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

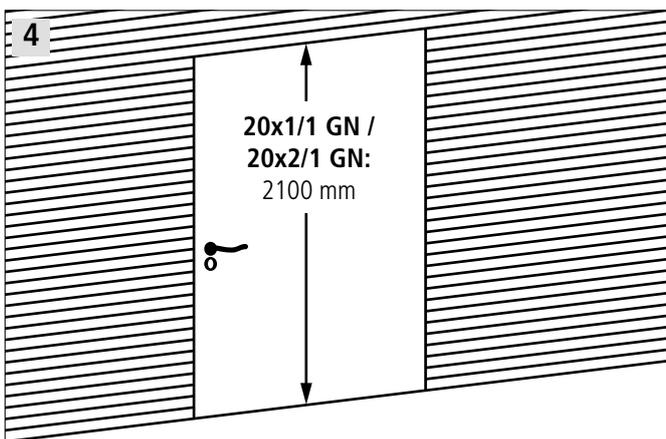
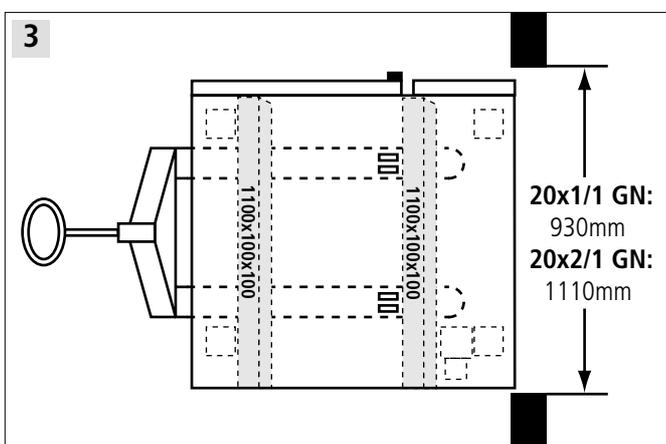
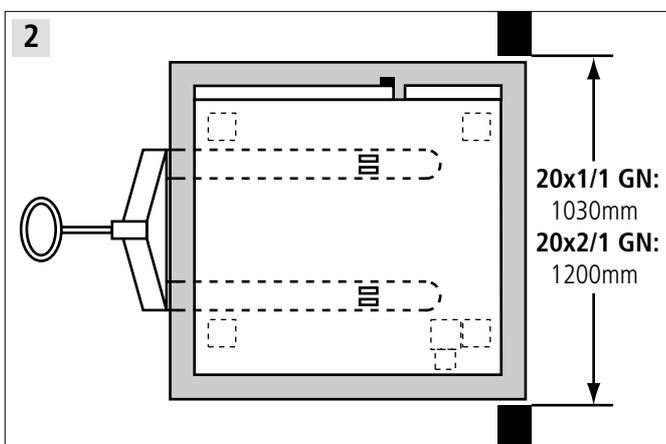
Bild 3

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

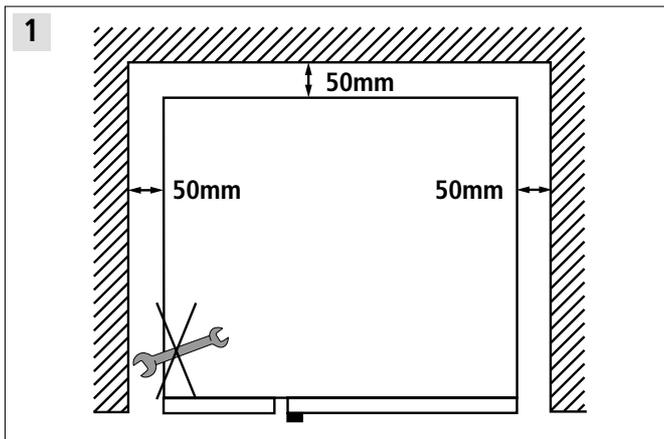
6 x 1/1 GN: 123 kg	10 x 1/1 GN: 152 kg
10 x 2/1 GN: 220 kg	20 x 1/1 GN: 312 kg
20 x 2/1 GN: 387 kg	

Beachten Sie die Türhöhe

Bild 4



Mindestabstand



Mindestabstand links/ rechts/ hinten 50 mm. **Bild 1**

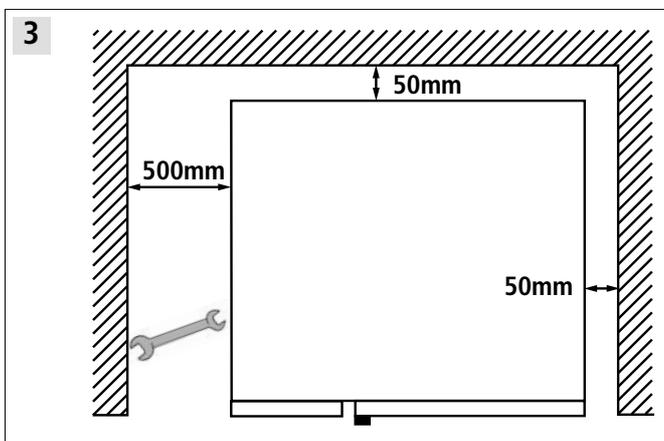
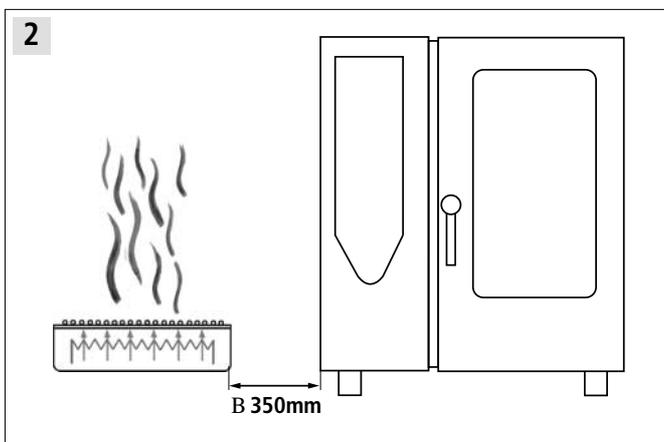
Mindestabstand bei Wärmequellen auf der linken Seite 350 mm. **Bild 2**

Wir empfehlen einen Abstand von 500 mm an der linken Geräteseite zur Durchführung von Servicearbeiten **Bild 3**

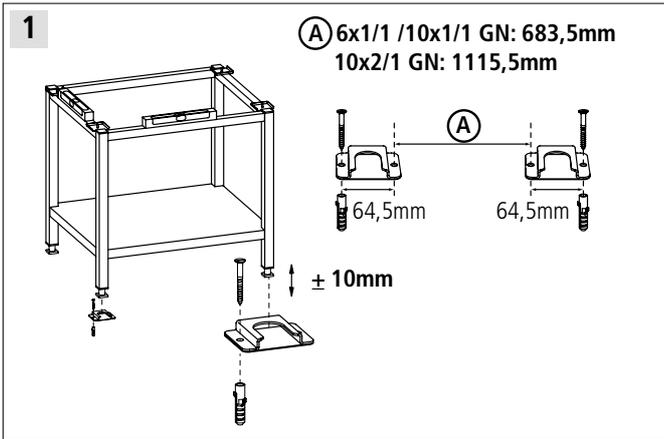
Bitte beachten:

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

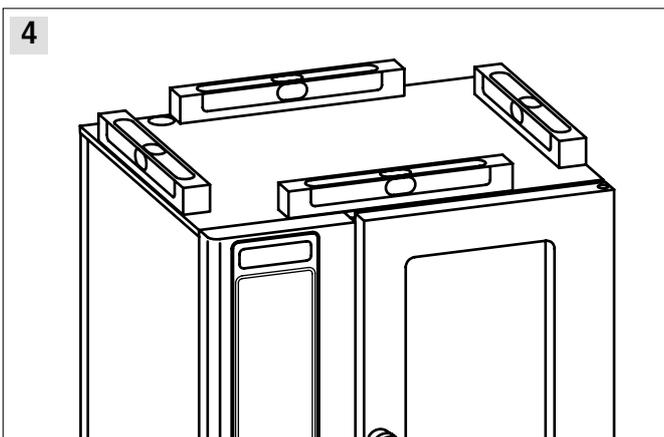
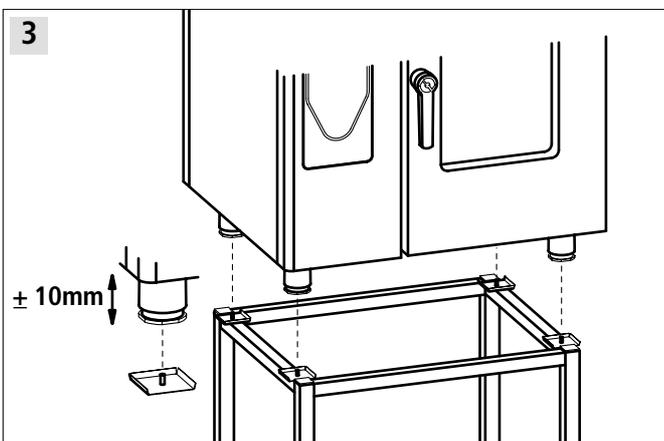
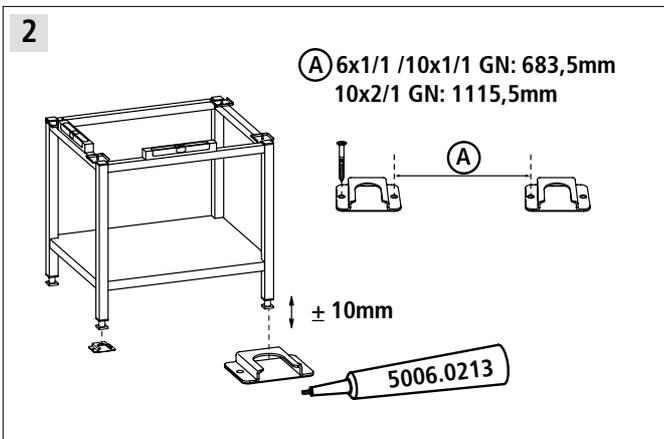
Elektrogeräte: Befestigungsset ist nicht im Lieferumfang enthalten, kann aber unter ET-Nr.: 8700.0317 bestellt werden. Anschließend das Untergestell in die Fußarretierungen einschieben und Untergestell am Installationsort waagrecht ausrichten. Bild 1,2

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

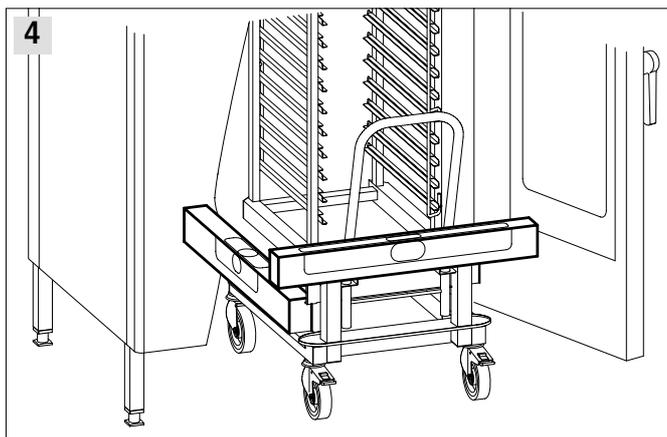
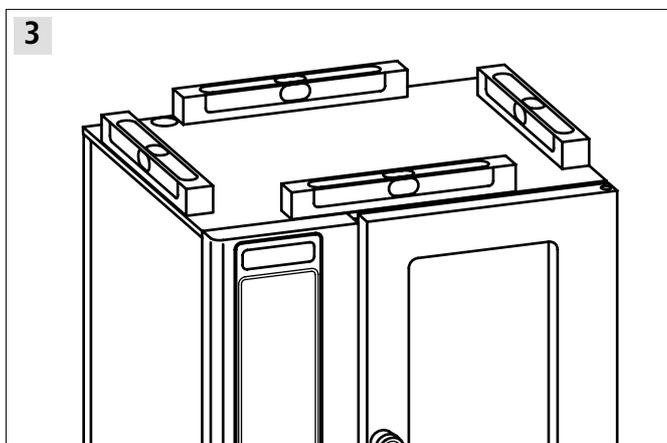
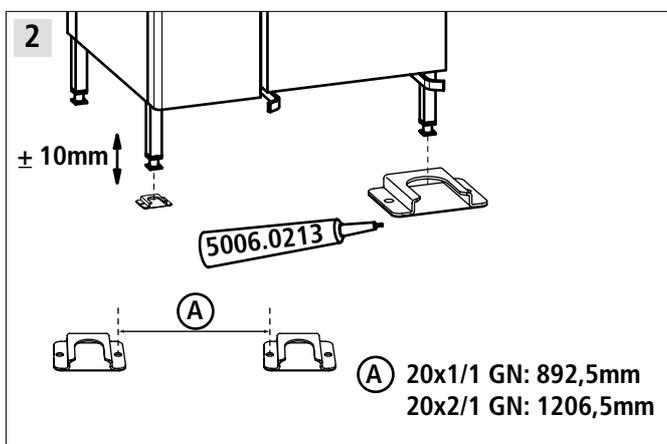
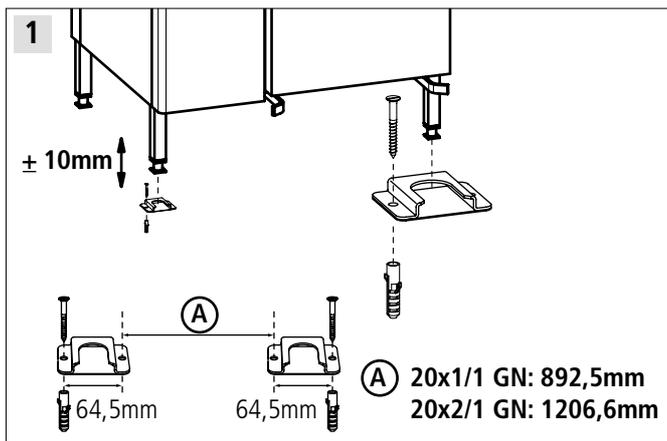
Bild 3

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

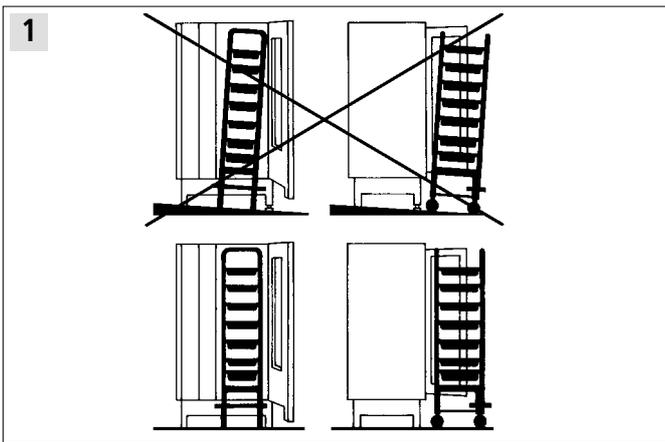
Gerät waagrecht ausrichten

Bild 3

Hordengestellwagen muß im Gerät waagrecht stehen

Bild 4

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

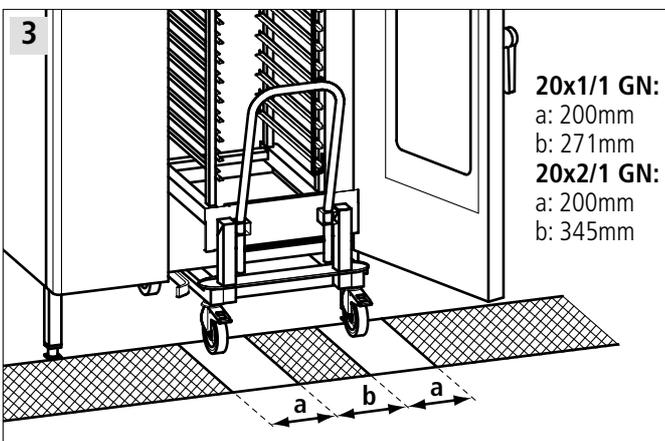
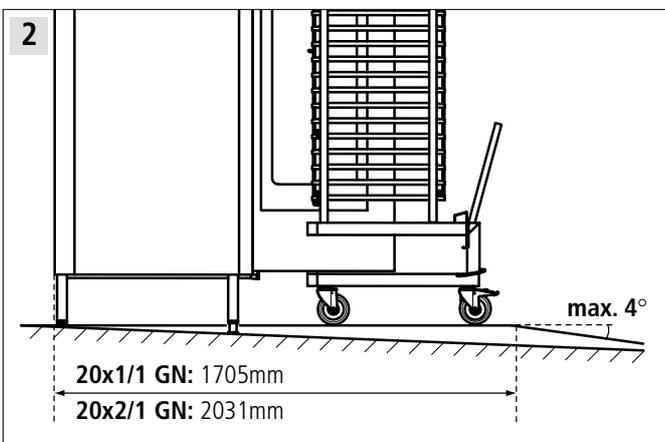


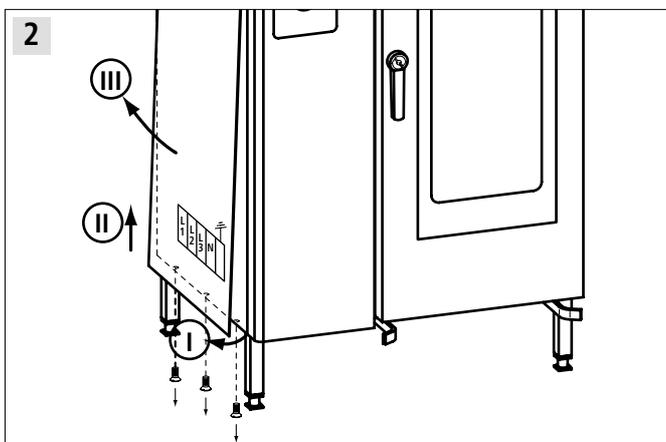
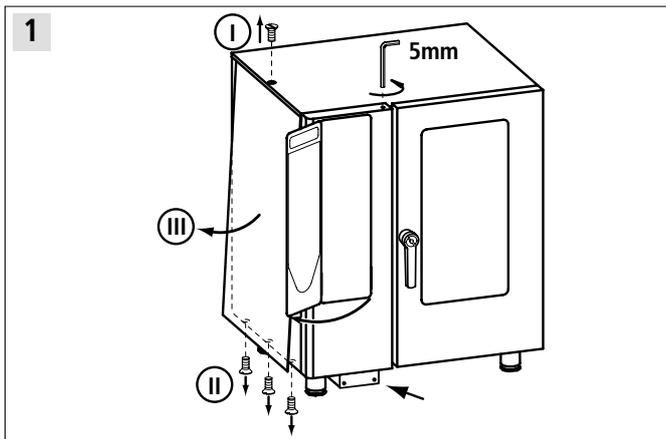
Ist der Boden nicht eben, muß die Unebenheit durch eine selbstgefertigte Einfahrrampe ausgeglichen werden, dabei darf der Anfahrwinkel max 4° betragen.

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 125 - 136.

Legende zu Seite 127 - 136:

- 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.
- Gerät an Potentialausgleich anschließen.
- Elektro-Anschlußdaten siehe Seite 125:
- 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

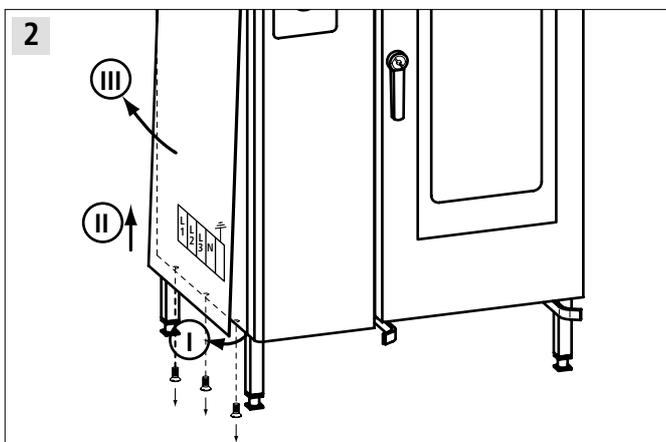
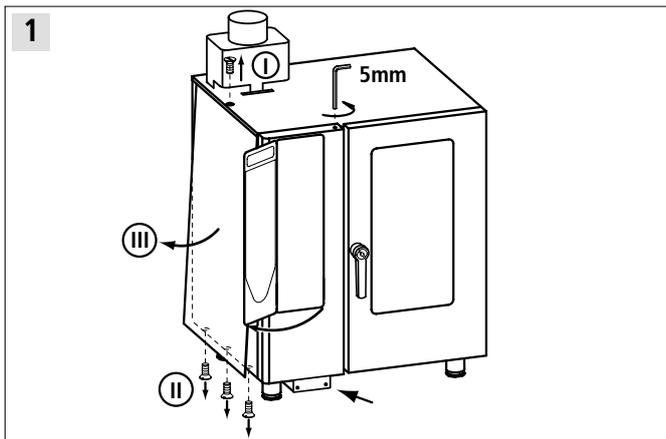
- Der Netzanschlußkasten mit den Anschlußklemmen befindet sich an der Geräteunterseite. Zugang erfolgt durch den von vorne abnehmbaren Deckel. Bild 1

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

- Linke Seitenwand entfernen Bild 2
- Die Anschlußklemmen befinden sich hinter der linken abnehmbaren Seitenwand.

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: Neutraleiter (Nulleiter)
(nur 3N AC)
Gelb-grüne Anschlußklemme: Schutzleiter
- Der Stromlaufplan befindet sich hinter der aufklappbaren Bedienblende.
- Sonderspannung auf Anfrage.



- 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 125:
- 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

Geräteanschlüsse, genaue Bemaßung und Anschlußpunkte siehe Seite 125 - 136.

Legende zu Seite 127 - 136:

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

Netzanschluß:

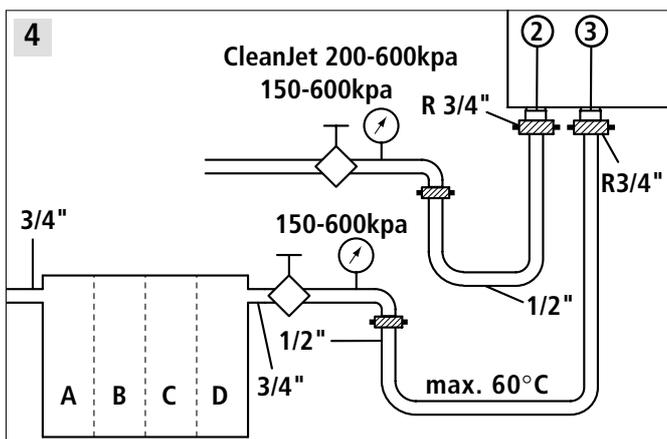
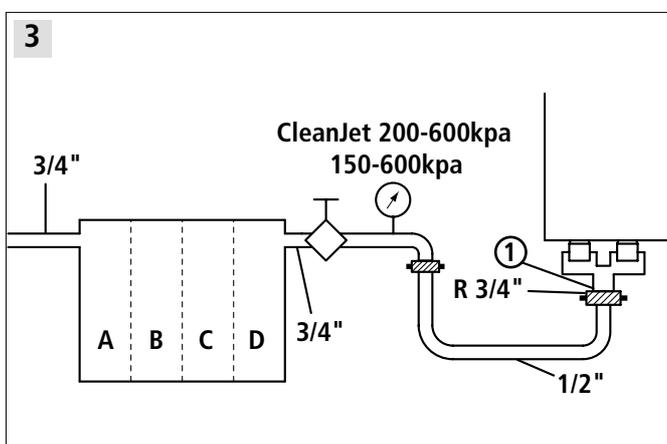
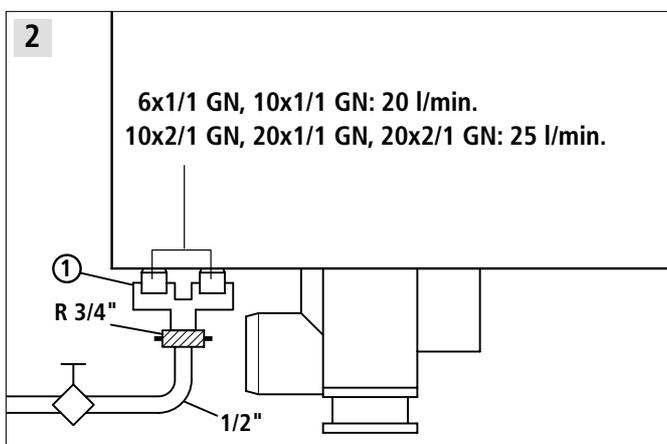
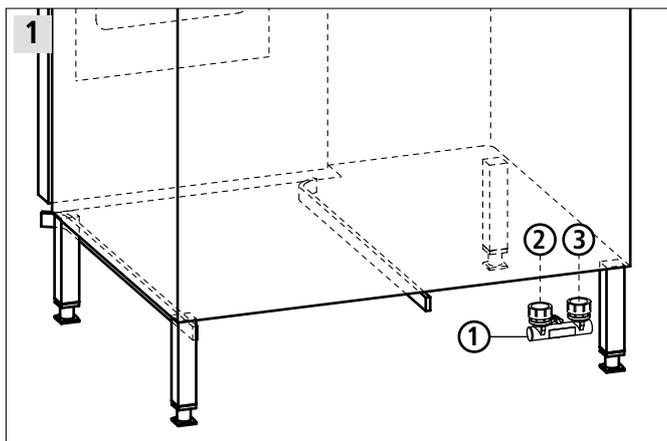
- Polung des elektrischen Anschlusses beachten!
- Farbcodierung der Adern:
gelb/grün = Schutzleiter, blau = Neutralleiter (Nulleiter)
braun oder schwarz = Phase L1 (L2,L3)

Achtung!

Bei falscher Polung keine Brennerfunktion!

Bei Störung der Brennerfunktion leuchtet in der IQT-Anzeige RESET 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 Cl₂ unter 0,2 mg/Liter (△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 (Ablöschung) 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:



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. Kleensteam. Vor Natrium-Ionenaustauschern (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:
Schumacher, 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 127 - 136

- 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

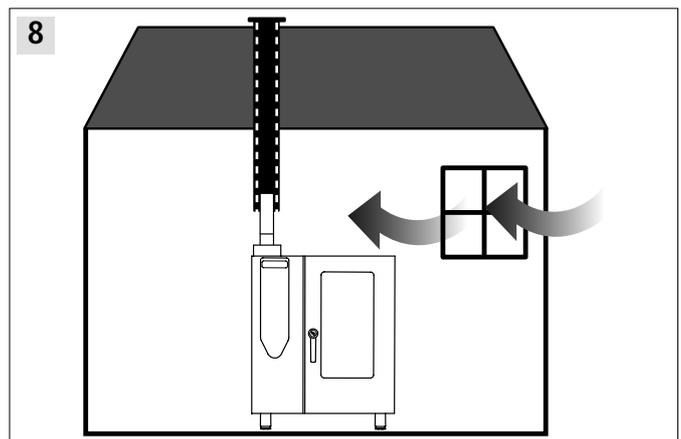
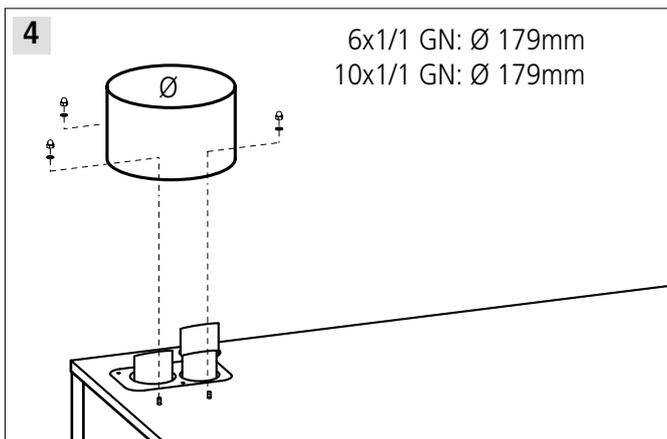
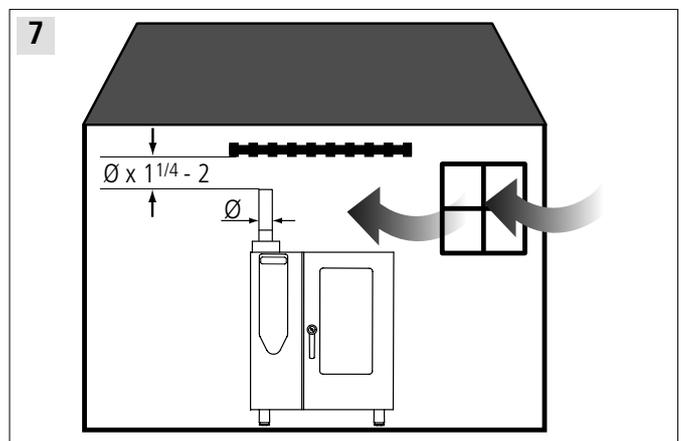
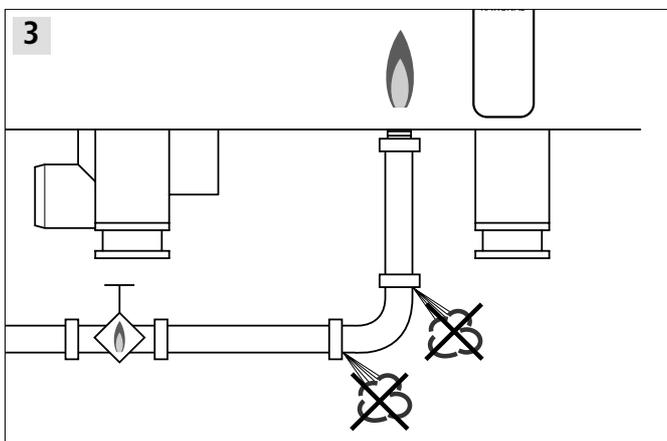
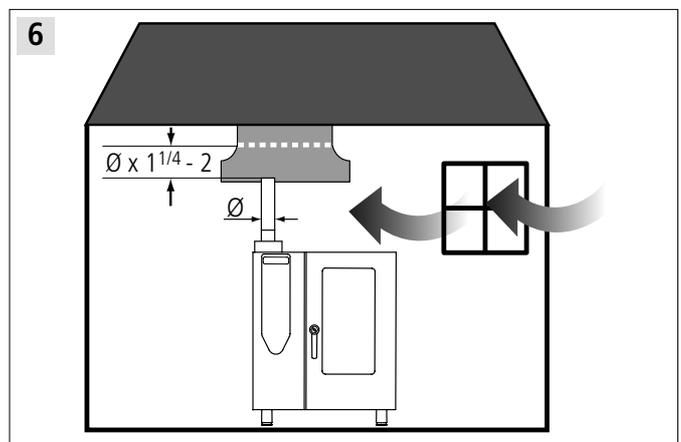
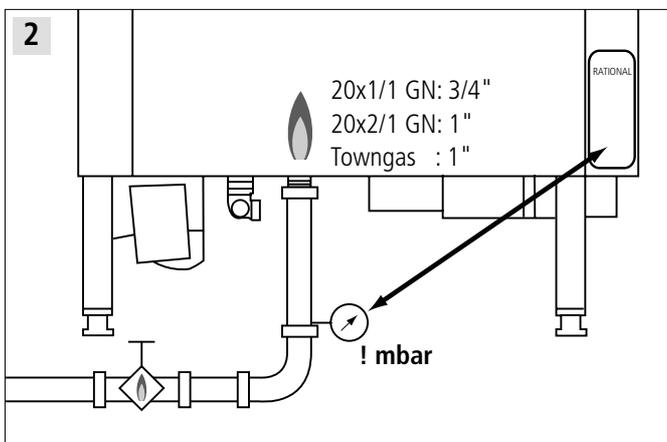
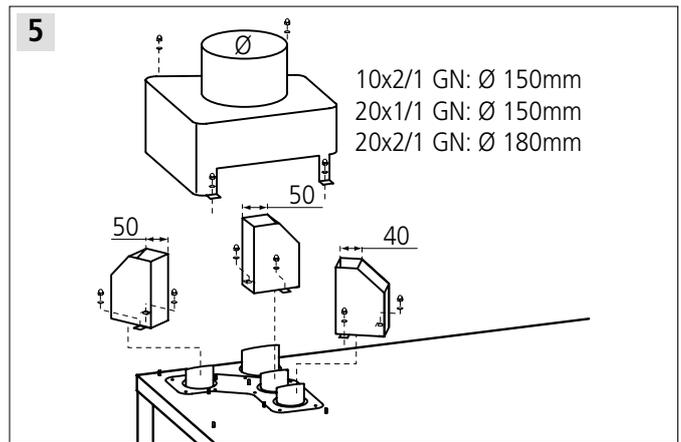
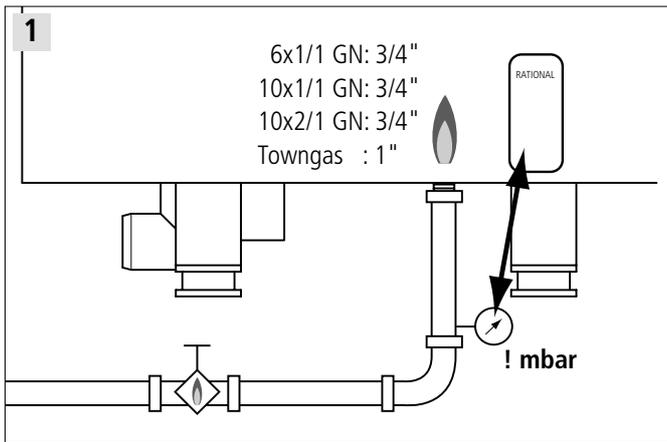
Wärmeabstrahlung:

	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.





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 Brenneinstellung 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	10x1/1 GN	10x2/1 GN	20x1/1 GN	20x2/1 GN
Erdgas H G20	18-25	45,67	50,72	25 kW 2,6 m ³ /h	38,4 kW 4 m ³ /h	66 kW 7 m ³ /h	73,4 kW 7,8 m ³ /h	120 kW 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!

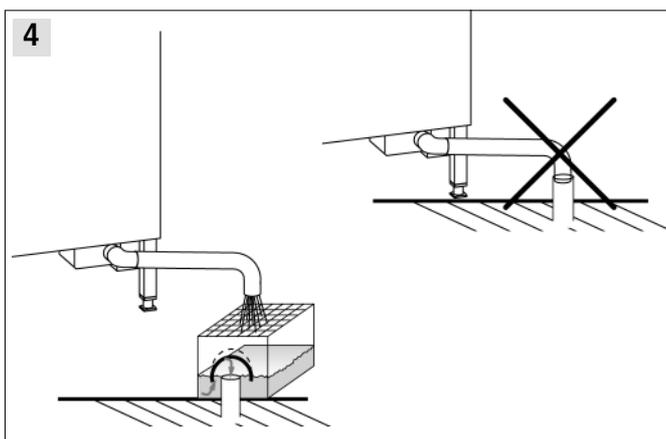
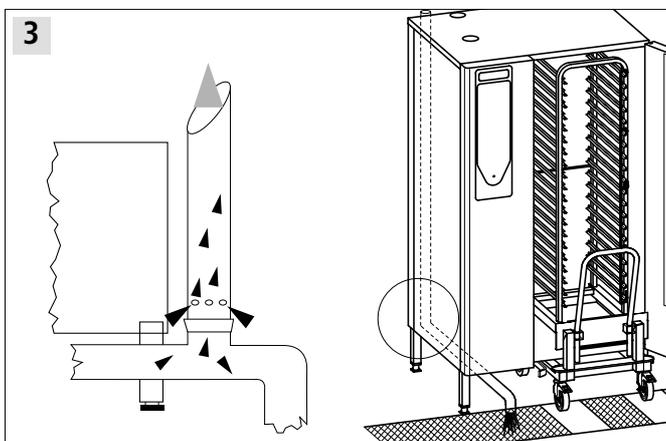
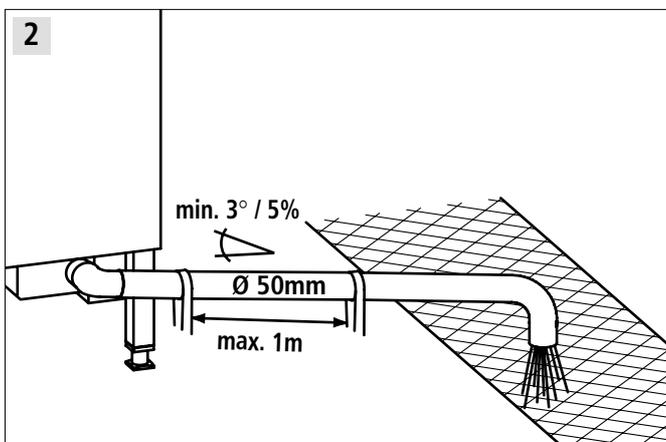
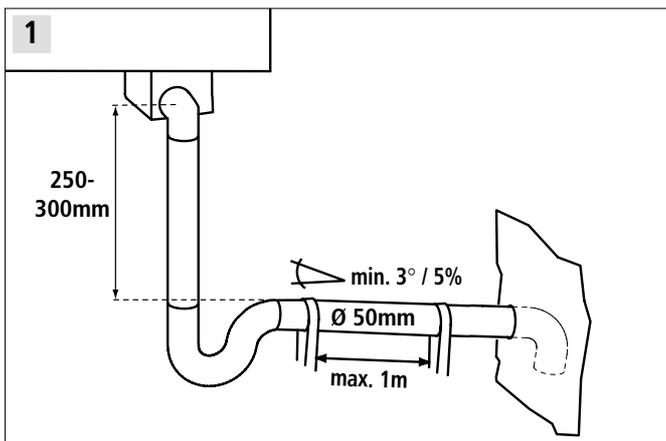
Anschlußmöglichkeiten nach DVGW Arbeitsblatt G634:

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 Bild 1,2
- Mit Hilfe eines zusätzlichen Steigrohres kann überschüssiger Dampfaustritt am Geräteablauf reduziert werden. Bild 3
- 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 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



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



						⊆ mm ²	
	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		2,5mm ²
1 N AC 240V	4,2A	4,2A	4,4A	8,0A	8,0A		2,5mm ²
1 N AC 100V	10A	10A	-	-	-		2,5mm ²
2 AC 200V	5A	5A	5,5A	9,5A	9,5A		2,5mm ²

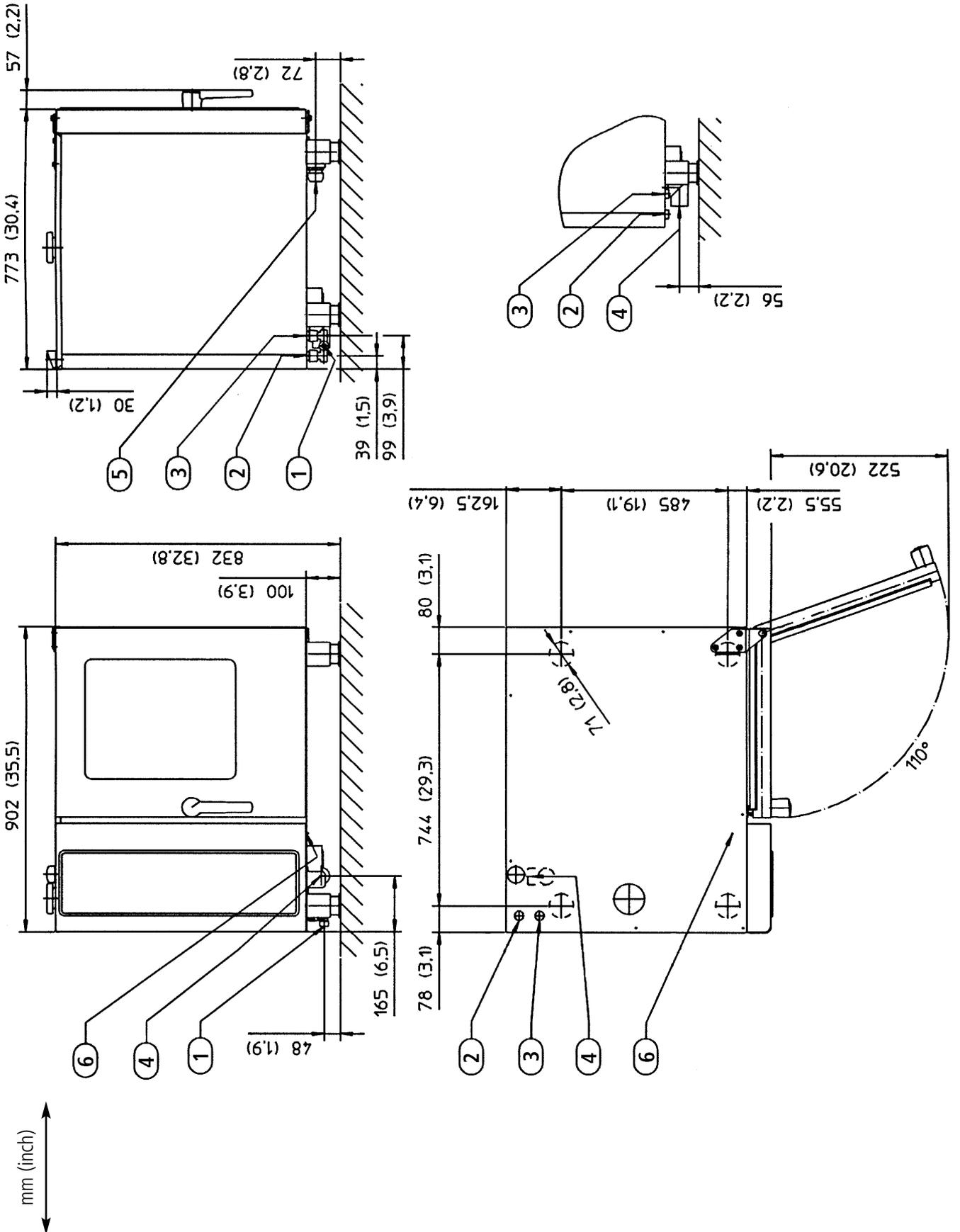


	°dH	°f	°e	ppm	mmol/l	gr/gal(US)	mval/kg
1 °dH	1	1,79	1,25	17,9	0,1783	1,044	0,357
1 °f	0,56	1	0,70	10,0	0,1	0,584	0,2
1 °e	0,8	1,43	1	14,32	0,14	0,84	0,286
1 ppm	0,056	0,1	0,07	1	0,01	0,0584	0,02
1 mmol/l	0,00056	0,001	0,0007	100	1	0,00058	2
1 gr/gal (US)	0,96	1,71	1,20	17,1	0,171	1	0,342
1 mval/kg	2,8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

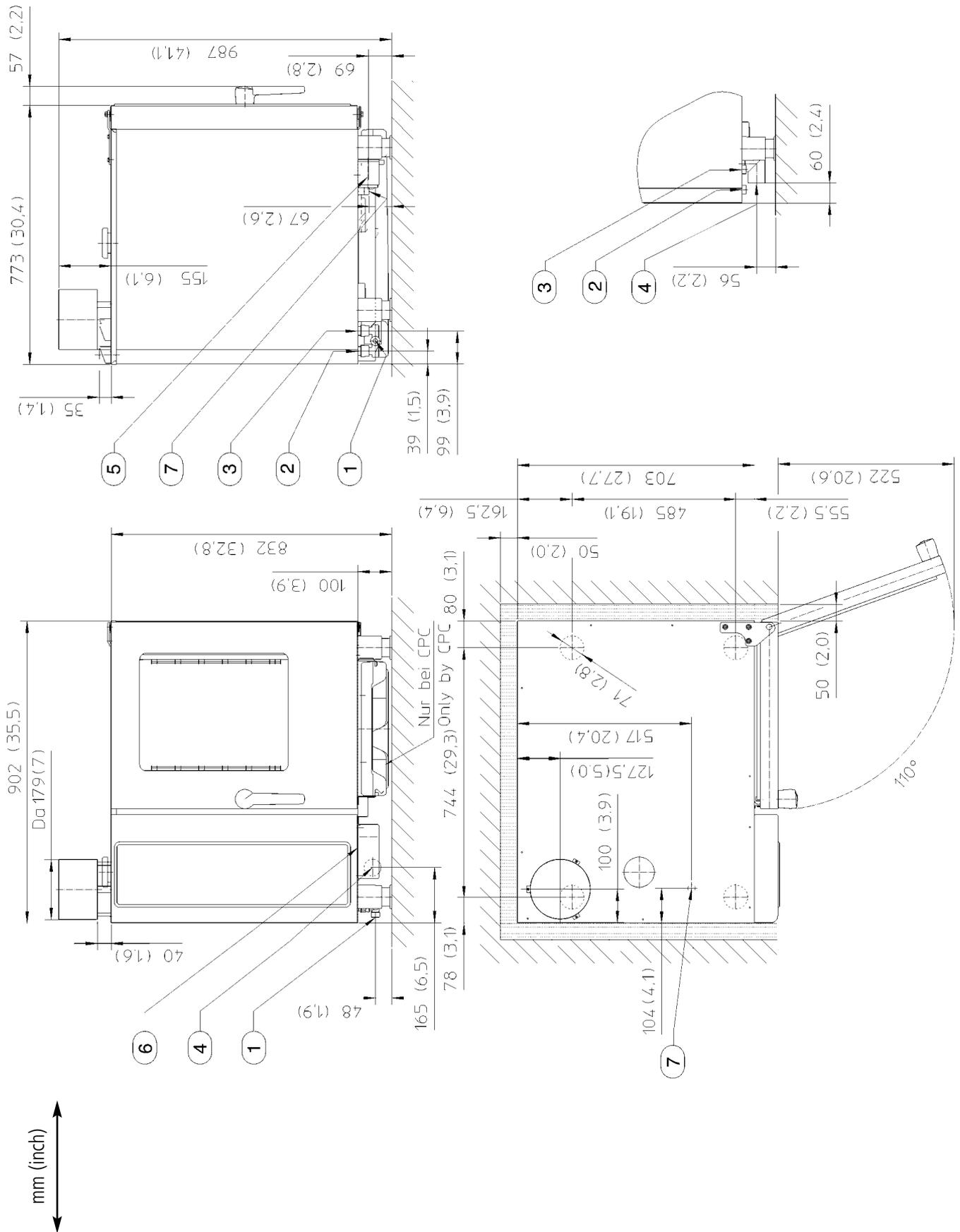
1 °dH:	10,00 mg CaO/kg	1 ppm :	0,56 mg CaO/kg	1 gr/gal :	9,60 mg CaO/kg
(Germany)	17,86 mg CaCO ₃ /kg	(USA)	1,0 mg CaCO ₃ /kg	(USA)	64,8 mg CaCO ₃ /gal
	7,14 mg Ca ²⁺ /kg		0,40 mg Ca ²⁺ /kg		17,11 mg CaCO ₃ /kg
1 °f :	5,60 mg CaO/kg	1 mmol/l :	56,00 mg CaO/kg		6,85 mg Ca ²⁺ /kg
(France)	10,0 mg CaCO 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

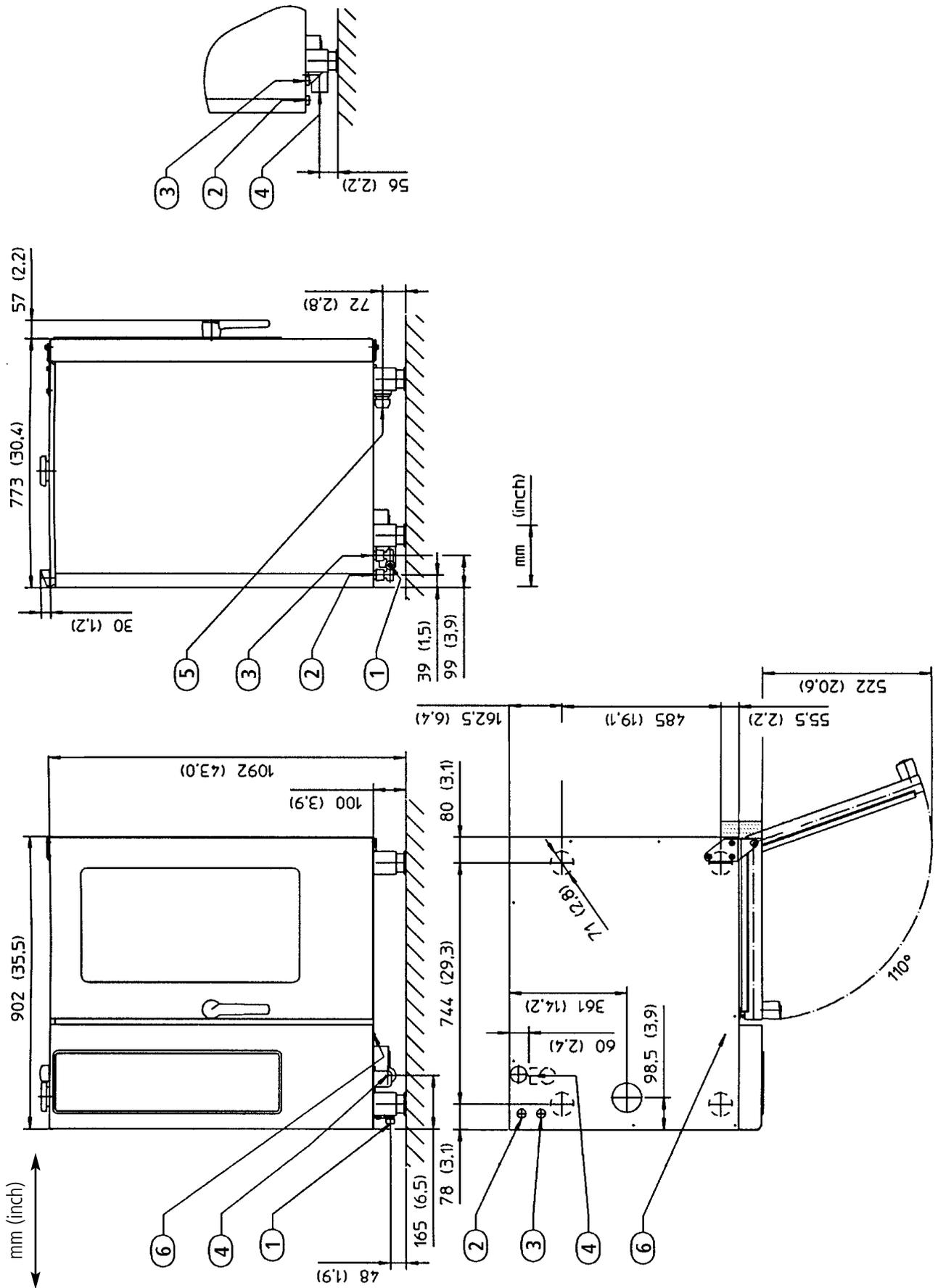
Anschlußplan 6x1/1 GN



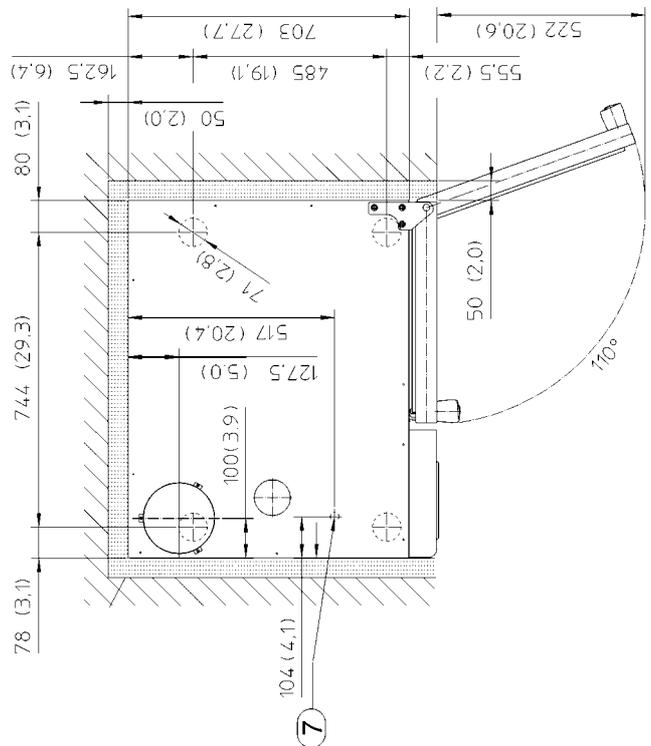
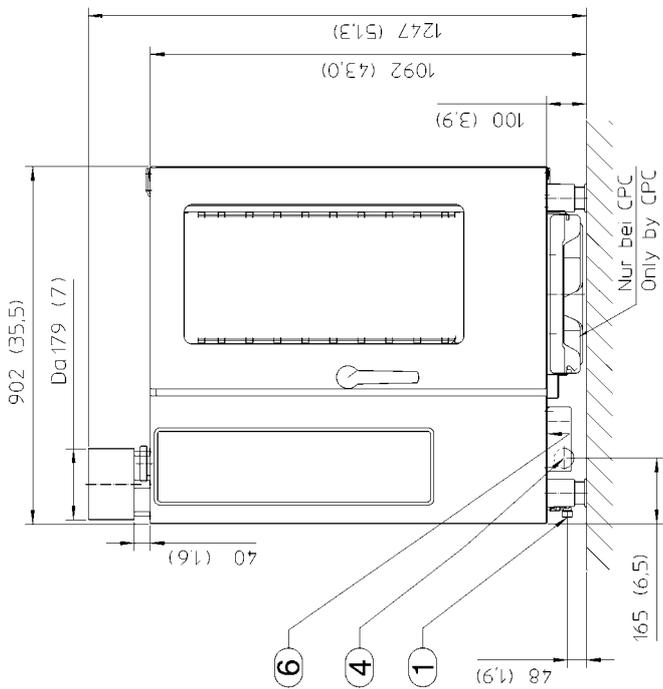
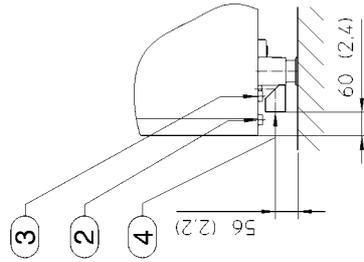
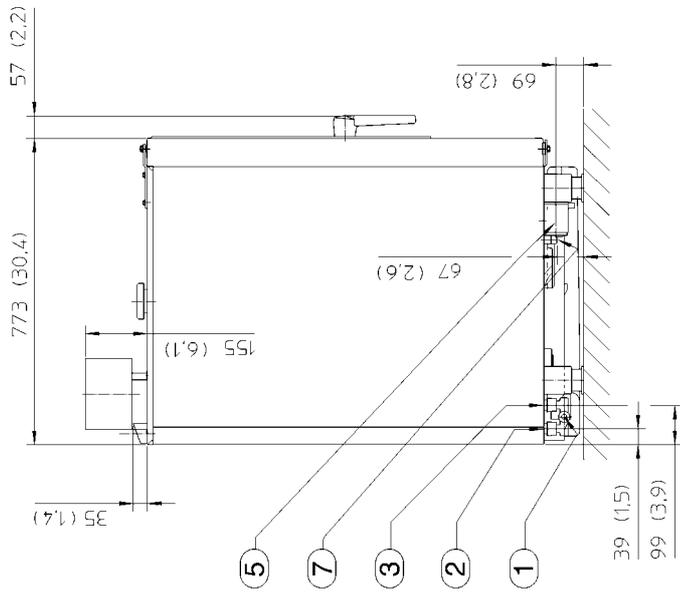
Anschlußplan 6x1/1 GN Gas



Anschlußplan 10x1/1 GN

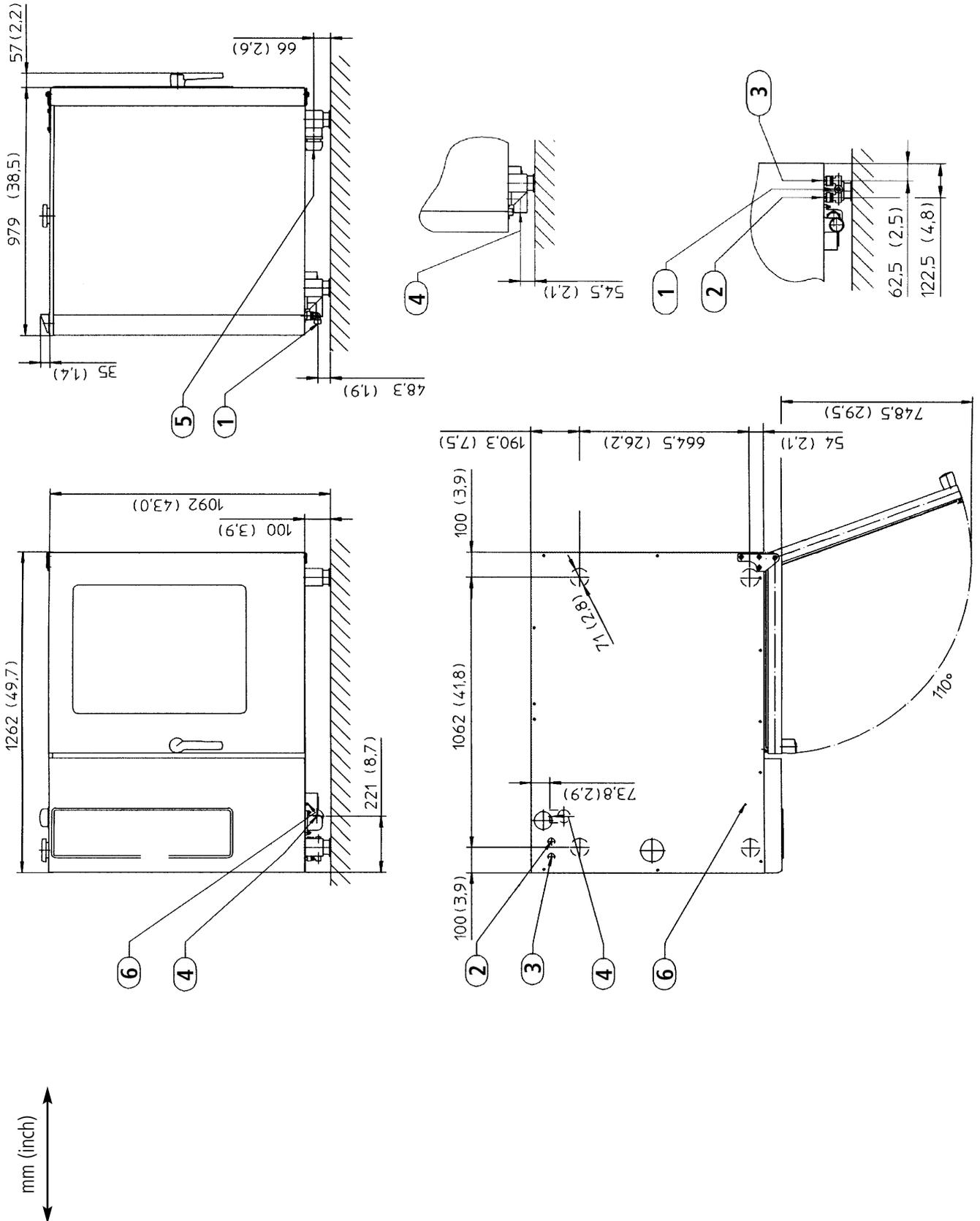


Anschlußplan 10x1/1 GN Gas

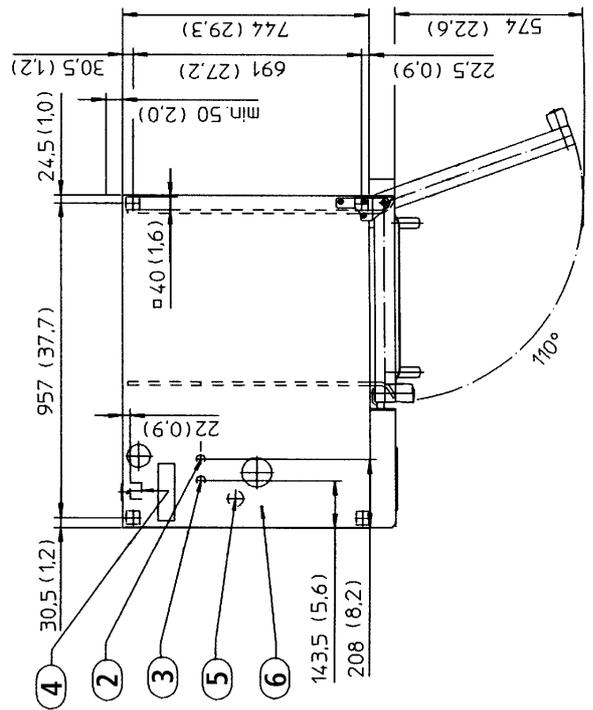
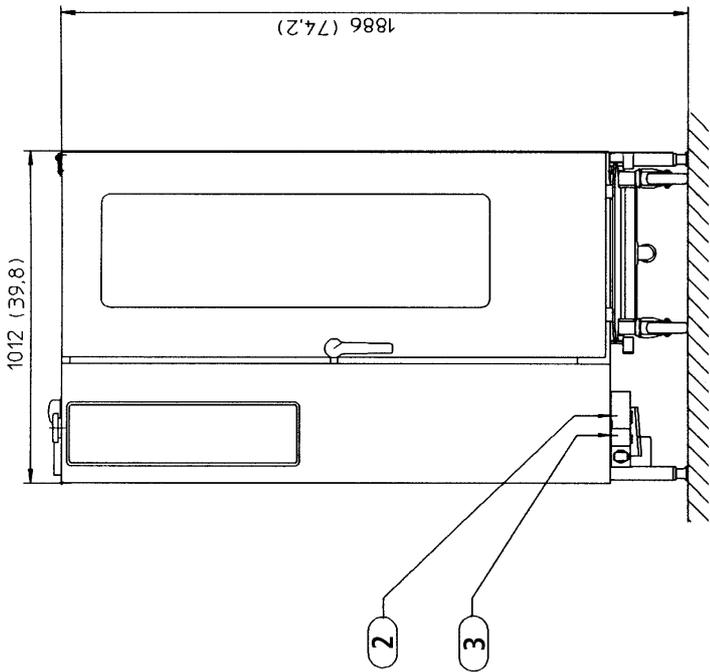
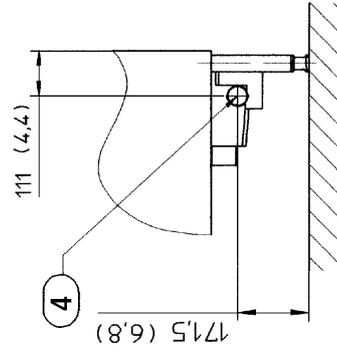
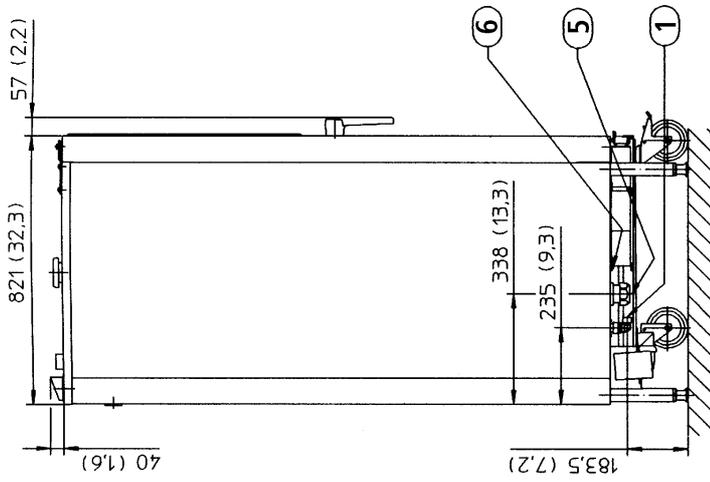


mm (inch)

Anschlußplan 10x2/1 GN

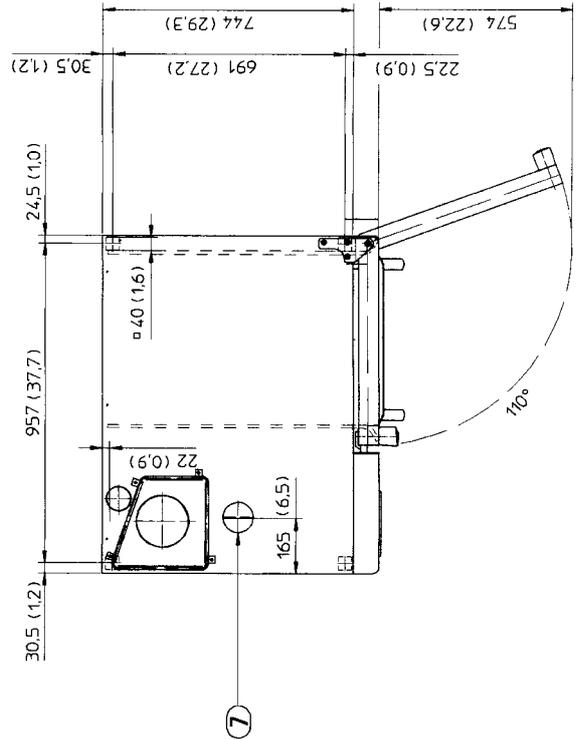
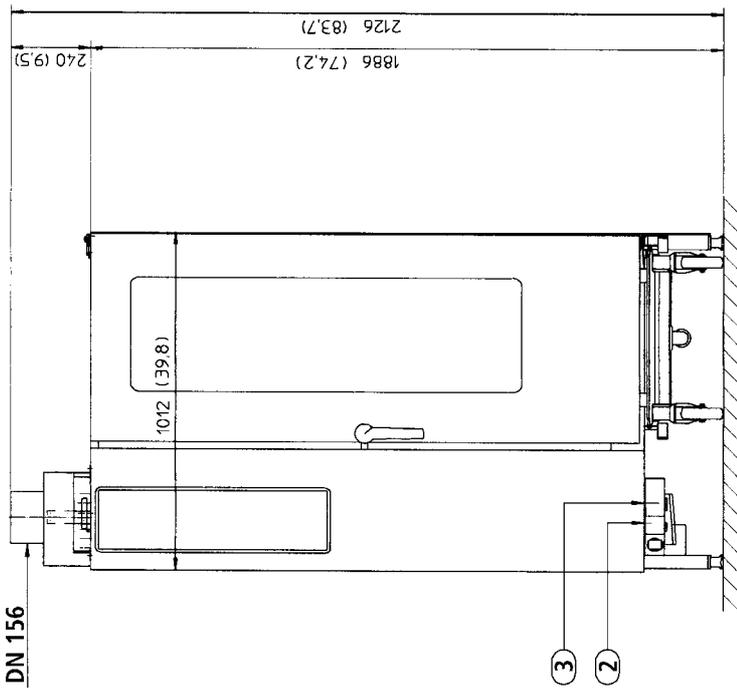
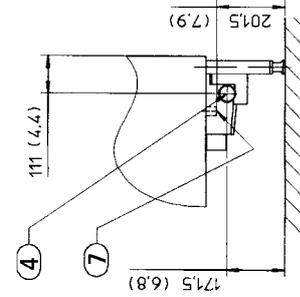
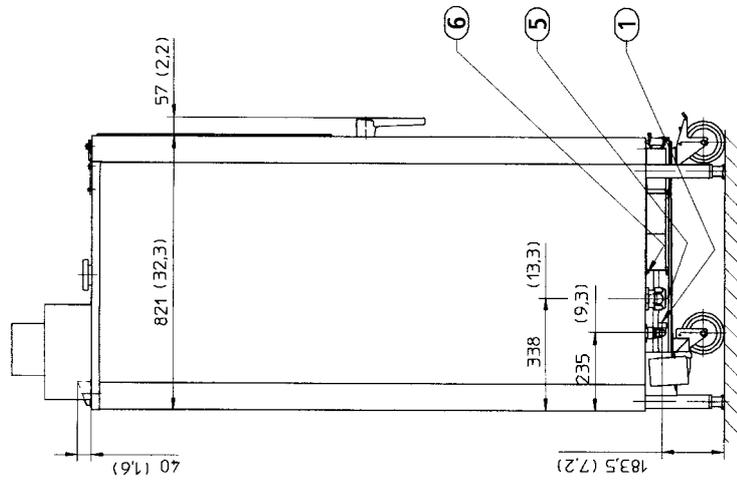


Anschlußplan 20x1/1 GN



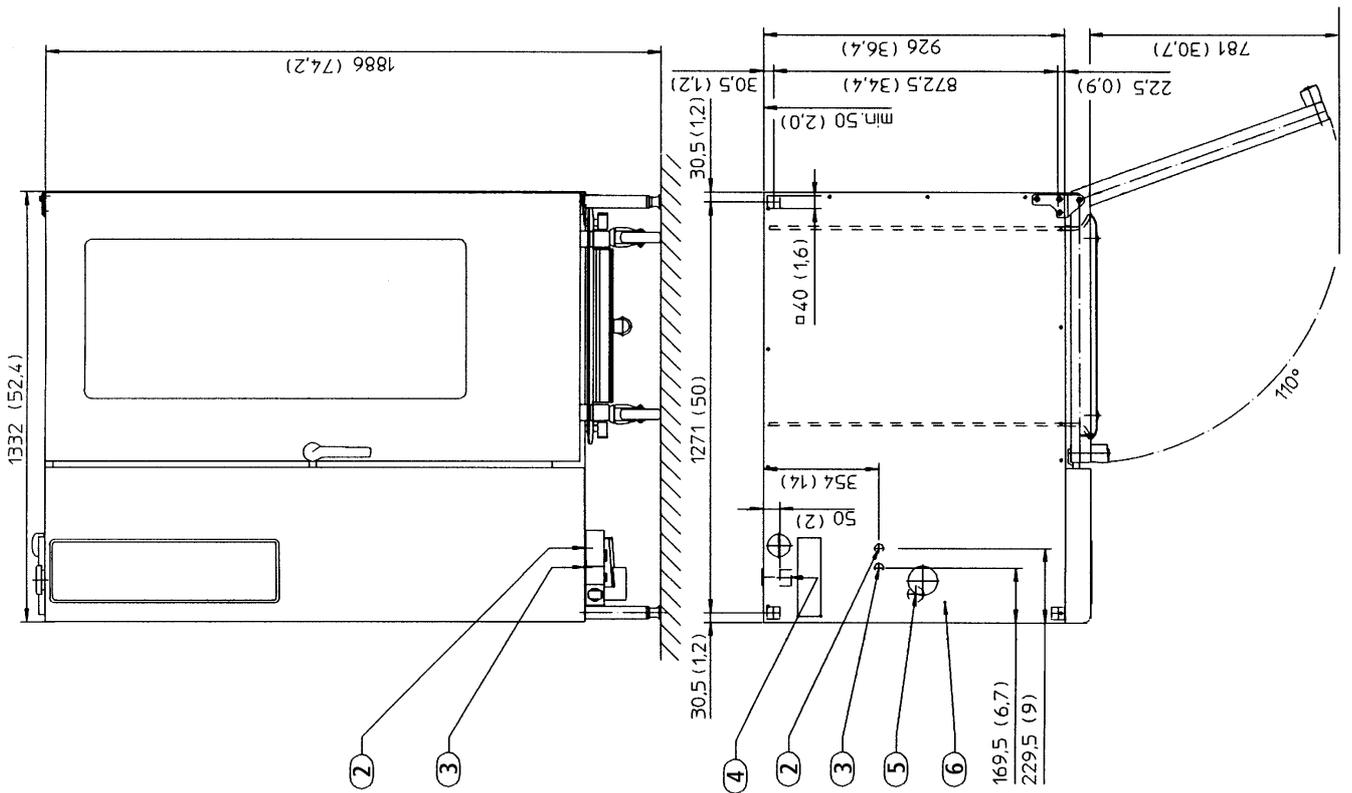
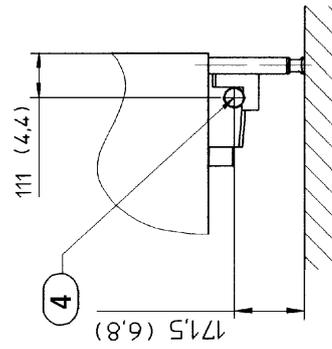
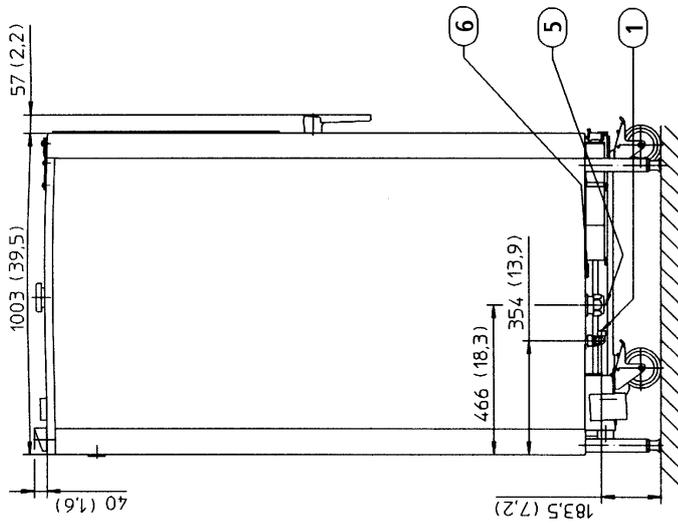
mm (inch)

Anschlußplan 20x1/1 GN Gas



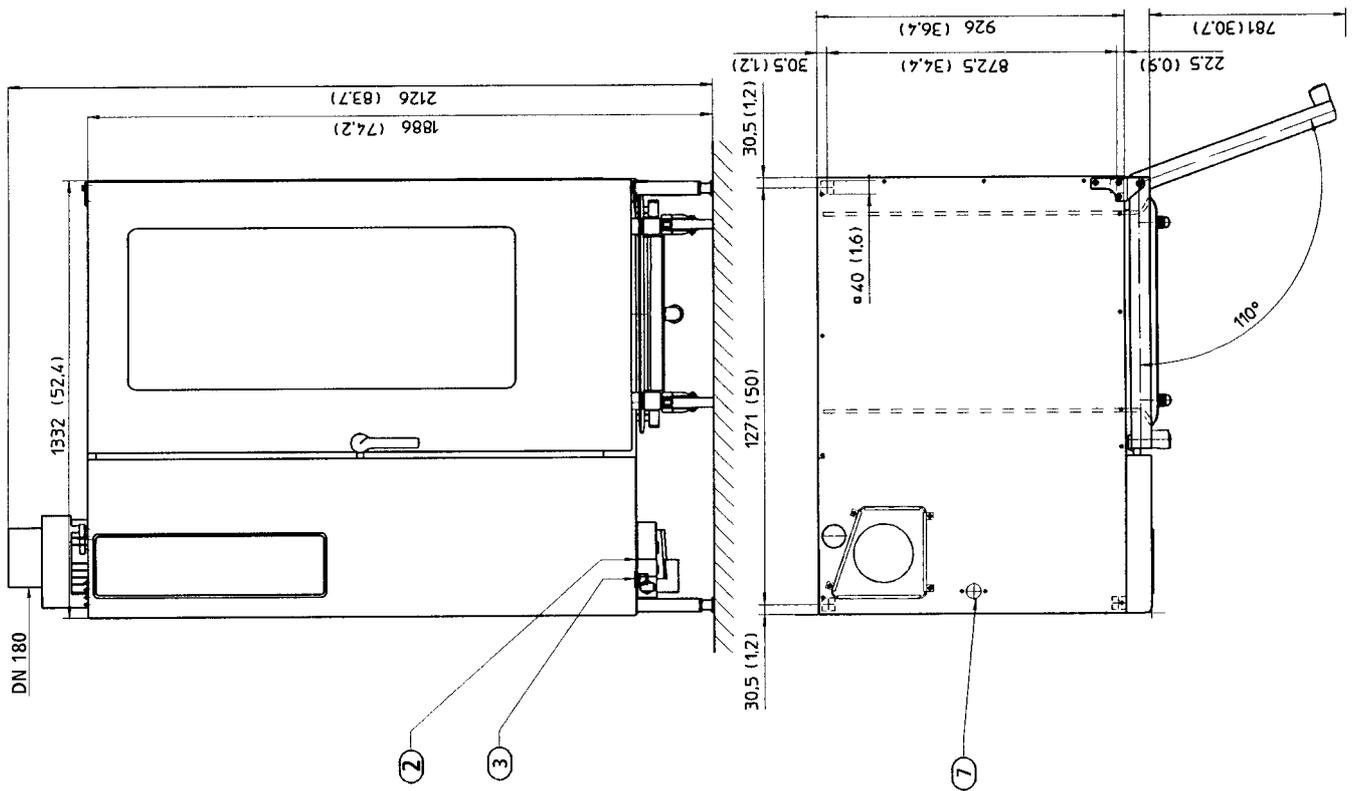
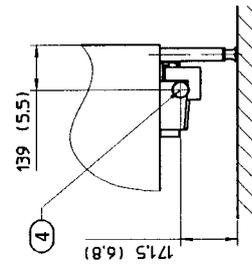
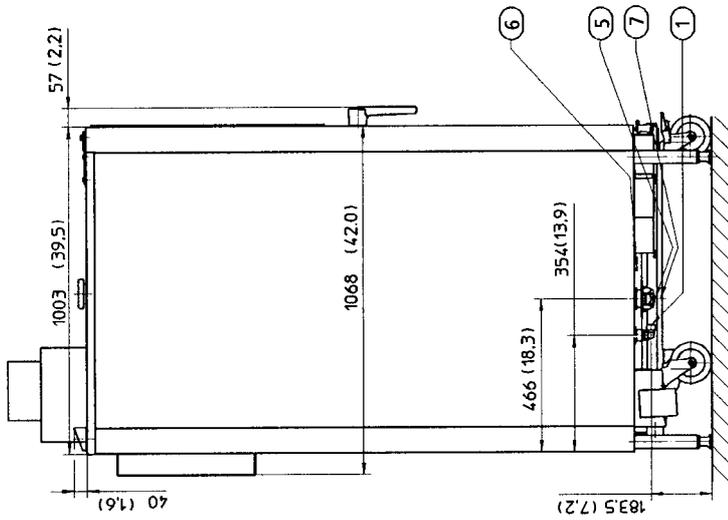
mm (inch)

Anschlußplan 20x2/1 GN



mm (inch)

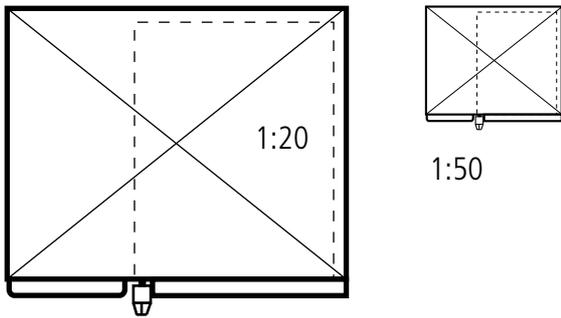
Anschlußplan 20x2/1 GN Gas



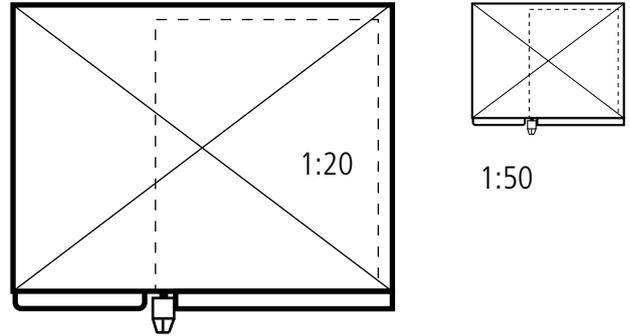
mm (inch)



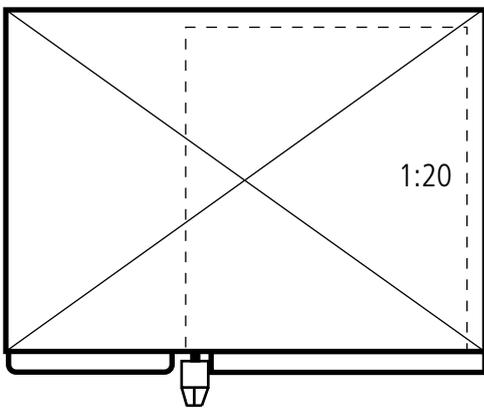
Typ 6x1/1 GN, 10x1/1 GN



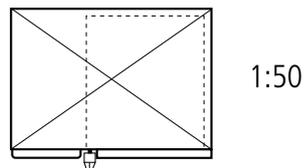
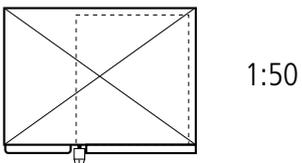
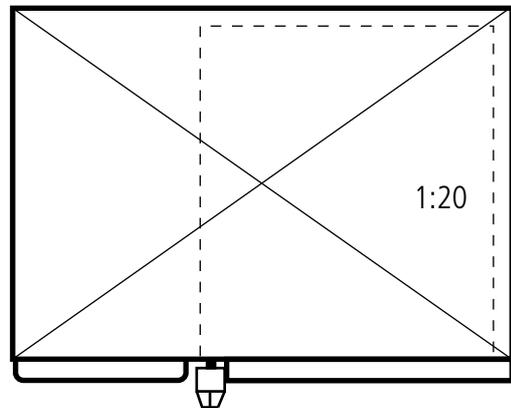
Typ 20x1/1 GN



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

Rainweg 8
4710 Balsthal/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 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 Korea

3rd F, 1-1, Songjung-Dong
Sungdong-Gu,
Seoul, Korea
Tel: ++ 82-2-468-45 59
Fax: ++ 82-2-468-45 92
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

