

CombiMaster® Plus / CombiMaster® Original Betriebsanleitung



RATIONAL ServicePlus

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

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

GRATIS! - Einweisung vor Ort

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

GRATIS! - RATIONAL ConnectedCooking



Verbinden Sie Ihre RATIONALGeräte ganz einfach mit der modernen Vernetzungslösung für die Profiküche. Mit ConnectedCooking haben Sie immer alles im Griff: Einfache Geräteverwaltung, Fernzugriff mit Remotefunktion via Smartphone, die automatische HACCP-Dokumentation oder laden Sie Rezepte aus der RATIONAL-Bibliothek einfach auf Ihre Geräte.

Einfach anmelden unter ConnectedCooking.com



GRATIS! - ChefLine®

Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Sie erreichen die ChefLine® unter

Deutschland +49 8191 327 300

Österreich +43 662 832 799 30

Schweiz +41 71 7279092

RATIONAL ServicePlus

RATIONAL Servicepartner



Unsere Geräte sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die RATIONAL Servicepartner schnelle Hilfe. Garantierte Ersatzteilversorgung und Wochenendnotdienst inklusive:

Deutschland +49 8191 327 333 Österreich +43 662 832 799 33 Schweiz +41 71 7279092

2 Jahres Garantie

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

Einfach anmelden unter www.rational-online.com/warranty



CombiMaster® - das Kraftpaket

Sehr geehrter Anwender,

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

Gutes Gelingen wünscht

Ihre

RATIONAL AG

Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten!

Händler:	Installateur:	
	l Installiert am:	
Geräte-Nummer:		

Piktogrammerklärung		7
Erstmalige Inbetriebnahme		8
Sicherheitshinweise		10
	Haftung	13
Pflege,	Inspektion, Wartung und Reparatur	15
Funktio	onsteile	18
Hinweis	se zum Gebrauch Ihres Gerätes	19
	Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler	22
Hinweis	se zum Gebrauch der USB-Schnittstelle	24
	Arbeiten mit der Handbrause	25
Bedien	ungselemente	26
	Allgemeine Hinweise	28
	ClimaPlus ®	30
Übersicht Betriebsmodi		32
	Betriebsart Dampf	34
	Betriebsart Heißluft	38
	Betriebsart Kombination	42
	Betriebsart Finishing ®	46
Cool Do	own	50
Programm-Modus		51
	Programm erstellen	51
	Programm starten	54
	Programm prüfen	56
	Programm löschen	57
Download Programme		58
Upload Programme		60
HACCP	,	62

Software Update		64
Einstellungen Celsius/Fahrenheit		65
Einstellungen Uhrzeit/Datum		67
Reinigung CombiMaster ® Plus		69
	Starten der Reinigung	69
	Reinigungsprogramme	75
	CleanJet ® -Abbruch	77
Reinigu	ng CombiMaster ®	82
Entkalkungsanzeige Dampfgenerator		86
Anschlu	uss LAN-Kabel	87
Netzwerkeinstellungen		89
Haustechnik - Entkalkung Dampfgenerator		91
Haustechnik - Entleerung Dampfgenerator		97
Hauste	chnik	98
	Reinigung Garraumdichtung	98
	Reinigung der Glasscheiben	98
	Reinigung der LED Abdeckungen (nur XS Geräte 6 2/3 GN)	98
	Spülen der Tropfwanne und Ablaufrinne (Nur Tischgeräte)	98
	Service des Luftfilters	98
	Auswechseln der Türdichtung	98
	Leuchtmittel tauschen	98
	Halogenlampe tauschen	98
Service-Meldungen		104
Bevor S	ie den Service anrufen	107
EG-Konformitätserklärung		110

Piktogrammerklärung



Gefahr!

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



Warnung!

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



Vorsicht!

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



Ätzende Stoffe



Brandgefahr!



Verbrennungsgefahr!



Achtung:

Nichtbeachtung kann Materialschäden zur Folge haben



Tipps und Tricks für den täglichen Gebrauch.



Vor Inbetriebnahme, Handbuch aufmerksam lesen.



Die oberste Einschubhöhe darf maximal 160 cm hoch sein.

Erstmalige Inbetriebnahme



Vor Inbetriebnahme, bitte Handbuch aufmerksam durchlesen.

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

- Zur Durchführung des Selbsttests müssen alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät entnommen, die Einhängeleitern und das Luftleitblech auf korrekten Sitz geprüft werden.
- Das Gerät muss gemäß den Installationshinweisen angeschlossen werden.
- Legen Sie für Gerätegröße $6 \times 2/3$, $6 \times 1/1$, $10 \times 1/1$, $6 \times 2/1$ und $10 \times 2/1$ GN einen flachen GN-Behälter umgedreht in die Mitte der Einhängeleitern.
- Legen Sie für die Gerätegröße 20 x 1/1 bzw. 20 x 2/1 GN zwei GN-Behälter in den Hordengestellwagen. Jeweils einen flachen GN-Behälter umgedreh mittig vor das obere und untere Lüfterrad.
- Für weitere Details beachten Sie bitte die Displayhinweise und das Installationshandbuch.



Brandgefahr!

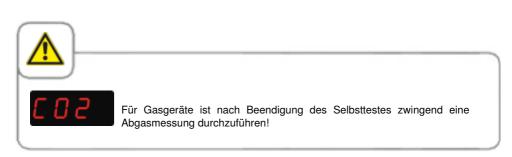
Verpackungsmaterial, Starterkit sowie Roste und Behälter entfernen.



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

Erstmalige Inbetriebnahme

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	door	Öffnen Sie die Garraumtür und entfernen Sie Verpackungsmaterial, Starterkit, Roste und Behälter.
2		Schieben Sie ein leeres GN-Blech mit der Öffnung nach unten in den Einschub vor jedem Lüfterrrad. Für weitere Details lesen Sie bitte auch die Installationanleitung.
3	door	Schließen Sie die Garraumtür zum Starten des Selbsttestes.
4	SELF	Der nachfolgende Test erfolgt automatisch. Das Display signalisiert "Selbst" - "Test".
5	End	Der Selbsttest ist nach ca. 45 Minuten abgeschlossen.



Sicherheitshinweise

Bewahren Sie dieses Handbuch so auf, dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist!

Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissens benutzt werden. Es sei denn, dieser Personenkreis wird durch von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und auf die Gefahren des Gerätes hingewiesen. Oberflächen und Zubehörteile können heiß sein, bitte bei der Beaufsichtigung beachten. Reinigung und Benutzerwartung dürfen auch unter Aufsicht nicht von Kindern durchgeführt werden.

Die Bedienung darf nur mit Händen erfolgen. Beschädigungen durch Verwendung von spitzen, scharfen und sonstigen Gegenständen führen zum Verlust des Garantieanspruches. Um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.

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

Wenn die Einbausituation des Gerätes ergibt, dass der oberste Einschub höher als 160 cm ist, muss dies durch den beigelegten Aufkleber gekennzeichnet werden.



Warnung!

Prüfung vor dem täglichen Einschalten und Gebrauch

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

Sicherheitshinweise



Warnung!

Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden. Eine falsche Installation, Service, Wartung oder Reinigung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sie dürfen dieses Gerät nur für das Garen von Speisen in gewerblichen Küchen verwenden. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd und gefährlich. Lebensmittel, die leicht entzündliche Stoffe enthalten (z. B. Lebensmittel mit Alkohol), dürfen nicht gegart werden. Stoffe mit niedrigem Flammpunkt können sich selbst entzünden - Brand- und Verpuffungsgefahr!

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

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



Die Zulassung IEC 60417-6332 ermöglicht eine Aufstellung der Combi-Dämpfer in Elektro Ausführung in feucht warmen Umgebungen.



Warnung!

Räuchern von Lebensmitteln im Gerät

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



Warnung!

Keine Gegenstände auf Gerätedecke Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf die Gerätedecke. Beim Herabfallen droht Verletzungsgefahr!

Sicherheitshinweise



Warnung!

Nur Gasgeräte

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



Verhalten bei Geruch von Gas:

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

Sicherheitshinweise und Haftung



Warnung!

Sicherheitshinweise während des Gebrauchs

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

Sicherheitshinweise und Haftung

Haftung

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

Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur

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

Dauerbetrieb mit hohen Garraumtemperaturen (≥260°C) bzw. die Verwendung hoher Bräunungsstufen (Braun 4/5) und einer Produktion mit überwiegend fett- und gelatinehaltigen Lebensmitteln kann zu einem schnelleren Verschleiß der Garraumdichtung führen.

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



Warnung!

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

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

Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur



Warnung!

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

Gerätegröße 6 x 2/3 GN, 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und die 10 x 2/1 GN

Luftfilter Artikelnummer 6 x 2/3 GN: 40.04.771

Luftfilter Artikelnummer

6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN: 40.03.461

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

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

Dieser Luftfilter kann nur von einem autorisierten Servicepartner gewechselt werden.

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

Pflege, Inspektion, Wartung und Reparatur

Inspektion, Wartung und Reparatur



Gefahr - Hochspannung!

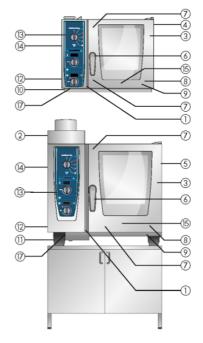
- Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von ausgebildeten Fachkräften durchgeführt werden.
- Bei Reinigungs- (ausgenommen CleanJet® -Reinigung), Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten muss das Gerät von der Energieversorgung bauseitig getrennt werden.
- Bei Geräten mit Rollen (fahrbar) muss die Bewegungsfreiheit des Gerätes soweit eingeschränkt werden, dass es beim Bewegen des Gerätes zu keiner Beschädigung der Energie-, Wasser- und Abwasserleitung kommen kann. Wird das Gerät entfernt, so muss gewährleistet sein, dass die Energie-, Wasser- und Abwasserleitung korrekt getrennt sind. Wird das Gerät wieder zurück auf Originalposition gebracht, muss die Bewegungssicherung, Energie-, Wasser- und Abwasserleitung vorschriftsmäßig angeschlossen werden.
- Ihr Gerät sollte für einen technisch einwandfreien Zustand mindestens einmal im Jahr von einem autorisierten Service-Partner gewartet werden.

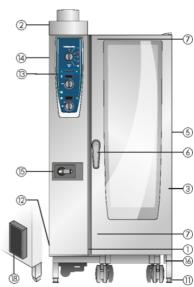
Funktionsteile

- Geräte-Nummer
 (nur bei geöffneter Tür sichtbar)
- ② Strömungssicherung (optional) (nur Gasgeräte)
- ③ Garraumbeleuchtung
- (4) Gerätetür mit Dreifachglasscheibe
- (5) Gerätetür mit Doppelglasscheibe
- 6 Türgriff

Tischgeräte: Einhandbedienung mit Zuschlagfunktion Standgeräte: Einhandbedienung

- Entriegelung zum Öffnen der Glasscheibe (innen)
- Integrierte und selbstleerende Türtropfwanne (innen)
- Gerätetropfwanne mit direktem
 Anschluss an den Abfluss
- Gerätesockel
- Gerätefüße (höhenverstellbar)
- Typenschild (enthält wichtige Daten wie Leistungsaufnahme, Gasart, Spannung, Phasenanzahl und Frequenz sowie Gerätetyp, Geräte-Nummer und Optionsnummer)
- Bedienblende
- (A) Abdeckung des Elektroinstallationsraumes
- (mit Rückholautomatik)
- (6) Einfahrhilfe (Standgeräte)
- Luftfilter Tischgerät (Zuluft Installationsraum)
- (Zuluft Installationsraum, Geräterückseite)





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

Max. Beschickungsmengen je Gerätegröße

6 x 2/3 GN	20 kg	(je Einschub max. 10 kg)
6 x 1/1 GN	30 kg	(je Einschub max. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(je Einschub max. 30 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(je Einschub max. 15 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 30 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(je Einschub max. 15 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(je Einschub max. 30 kg)



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

Tischgerät 6 x 2/3 GN mit Einhängegestell

- Zum Entnehmen der rechten Seite greifen Sie das Einhängegestell im oberen Bereich und drücken es nach oben. Das Einhängestell löst sich von den 2 Arretierungsbolzen und kann entnommen werden.
- Beim Einbau führen Sie die Öse des Einhängegestells auf die Arretierungsbolzen und drücken von oben auf die Ösen bis diese in die Arretierungsbolzen einrasten.
- Zum Entnehmen des linken Einhängegestells heben Sie es leicht an und schwenken es dann nach rechts in den Garraum um die beiden Arretierungshaken vom Luftleitblech zu lösen. Lösen Sie den oberen und unteren Schließhaken des Luftleitbleches mit einem Schraubendreher, dann kann das Einhängestell zusammen mit dem Luftleitblech entnommen werden. Das linke Einhängegestell kann nur zusammen mit dem Luftleitblech entnommen werden.

Tischgeräte mit Einhängegestellen (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

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





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

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



Arbeiten mit dem Kerntemperaturfühler



Vorsicht! Der Kerntemperaturfühler kann heiß sein - Verbrennungsgefahr!

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



An der dicksten Stelle



Diagonal positionieren



In mehrere Fleischstücke stechen



Diagonal positionieren





In das Brustfleisch

An der dicksten Stelle des Fisches



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

Hinweise zum Gebrauch der USB-Schnittstelle



Die USB-Schnittstelle ist ausschließlich für den Daten-Import und -Export, sowie zum Software-Update mit dem USB-Stick ausgelegt. Sie ist somit nicht für das Laden oder Betreiben anderer elektronischer Geräte, wie zum Beispiel Mobiltelefone, geeignet.

Arbeiten mit der Handbrause

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



Vorsicht!

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



- Das kräftige Herausziehen der Handbrause über die max. verfügbare Schlauchlänge beschädigt den Schlauch.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nach Benutzung der Handbrause vollständig aufgerollt ist.
- Sie dürfen die Handbrause nicht zum Kühlen des Garraumes verwenden! Es besteht die Gefahr der Beschädigung des Garraumes, Luftleitbleches oder einer platzenden Garraum-Scheibe!

Bedienungselemente





Ein-/Ausschalter



Dampf (30 °C bis 130 °C)



Heißluft (30 °C bis 300 °C)



Kombination aus Dampf und Heißluft (30 °C bis 300 °C)



Finishing (30 °C bis 300 °C)



Cool Down



Programmieren / Start Programme und Reinigung



Programmieren / Start Programme (nur CombiMaster® 61E



Einstellung der Feuchtigkeit / Anzeige Anzahl Reiniger- und Klarspülertabs



Einstellung der Garraumtemperatur



Wahlschalter für Garraumtemperatur

Bedienungselemente





Luftgeschwindigkeit



Einstellung der Garzeit (0 bis 23 h 59 min)



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



Anzeige Garzeit/Kerntemperatur/ Reinigungszeit



Wahlschalter für Garzeit/ Kerntemperatur

Allgemeine Hinweise

Bedienung:



Wählen Sie die gewünschte Betriebsart.



Wählen Sie die gewünschte Garraumtemperatur.



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



Wählen Sie das gewünschte Garraumklima mit den Pfeil-Tasten.



Wählen Sie die gewünschte Luftgeschwindigkeit.



Drehen Sie den Wahlschalter bis zum Anschlag nach rechts.

Allgemeine Hinweise

Hinweise:



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



Taste leuchtet wenn Heizung aktiv.



Garende wird durch einen Summerton signalisiert.

Störmeldungen:



Wassermangel -Wasserhahn öffnen. Anzeige erlischt nach Befüllung.



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

ClimaPlus®

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



Dampf:

ClimaPlus® ist werkseitig auf 100 % Feuchtigkeit eingestellt.



Heißluft:

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



Dampf + Heißluft:

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



Pfeil leuchtet nach oben – dem Garraum wird Feuchtigkeit zugeführt.



Pfeil leuchtet nach unten – dem Garraum wird Feuchtigkeit entzogen.

ClimaPlus®





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

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

Übersicht Betriebsmodi



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

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



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

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



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

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



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

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

Übersicht Betriebsmodi



"Cool Down"

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



"Programmieren/Programmstart/Reinigung"

Mit der Programmier-Funktion erstellen und speichern Sie manuelle Programme. Für immer wiederkehrende Garprozesse stehen Ihnen 100 Programmplätze mit bis zu 6 Garschritten zur Verfügung. So sichern Sie immer gleichbleibende Qualität - auch beim Einsatz von Hilfskräften.

Durch die automatische Reinigung* stellen Sie ohne zusätzlichen Personalaufwand den hygienischen Grundzustand Ihres Gerätes wieder her. *CombiMaster® 61 E: Manuelle Reinigung

Betriebsart Dampf

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

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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	· &	Wählen Sie die Betriebsart "Dampf".
2	PrEH	Zum Vorheizen den Wahlschalter bis zum Anschlag nach links drehen. "PreEH" wird im Display angezeigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal und "LoAd" im Display signalisiert.
3	98°C	Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Standardwert ist Siedetemperatur.
4	⊗	Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
5	1:0 6	Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, z.B. 1 h und 6 min. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
4		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.
5	72.0	Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur aus.

Betriebsart Dampf



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

Betriebsart Dampf

Gargutbeispiele

Mise en place

Tomates concassèes, Garnituren (Gemüse, Früchte), Pilze, Blanchieren von Julienne und Brunoise, Blanchieren von Gemüse für Füllungen, Rouladen usw., Zwiebel schälen, Kastanien schälen, Hülsenfrüchte quellen, Speck und Schinken blanchieren, Fischeinlagen pochieren, Suppen, Saucen, Fonds, Fumets etc. (Halbkonserve) pasteurisieren.

Vorspeisen

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

Suppeneinlagen

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

Hauptgerichte

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

Beilagen

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

Desserts

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

Betriebsart Dampf



Überprüfen und überlegen Sie täglich, welche Komponenten Sie in der Betriebsart "Dämpfen" gemeinsam garen können, um so einen hohen Auslastungsgrad des Gerätes zu erreichen. Machen Sie sich bewußt, dass Fisch, Fleisch, Gemüse, Beilagen und Obst (sofern sie derselben Zubereitungsart entsprechen, auch gleichzeitig gegart werden können).

Kartoffeln in gelochten GN-Behältern garen, die Dampfdurchdringung und Garung ist durch die Perforierung schneller und intensiver.

Gemüsefond kann in einem Behälter, der in den untersten Einschub geschoben wurde, aufgefangen werden.

Besser zwei flachere GN-Behälter verwenden als einen hohen => **die Schütthöhe** ist niedriger und die Lebensmittel liegen nicht so schwer aufeinander.

Klöße oder Knödel nicht zu dicht in einen flachen geschlossenen GN-Behälter legen.

Reis und Getreide als einzige Lebensmittel mit Wasser ansetzen: 1 Teil Körner, 1,5 bis 2 Teile Wasser.

Tomaten können sehr einfach abgezogen werden: für ca. 1 Min. in die Betriebsart "Dampf" geben und anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

Garraumtemperatur-Richtwerte

Suppeneinlagen: 75 bis 90 °C

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

Fleisch- und Wurstwaren: 72 bis 75 °C

Helles Fleisch: 75 bis 85 °C Dunkles Fleisch: 80 bis 90 °C

Geflügel: 80 °C

Desserts: 65 bis 90 °C

Würzuna

Vorsichtig würzen. Durch die niedrigen Gartemperaturen wird der typische Eigengeschmack intensiviert. Achten Sie bei Vakuumgaren auf genaue Dosierung von Fumets, Essenzen und Reduktionen!

Konservieren von Früchten/Gemüsen

Je nach Festigkeit des Rohproduktes und dem gewünschten Konservierungsergebnis, Gargut mit heißer oder kalter Flüssigkeit bedecken. Der Durchmesser der verwendeten Konservierungs-Behälter sollte 100 mm nicht überschreiten. Die Gartemperatur richtet sich nach der Art des Produktes (Reifegrad, Schnitt). Temperatur-Richtwerte: 74 bis 99 °C.

Achtung: Gläser dürfen nicht verschlossen werden!

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

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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart "Heißluft".
2	PrEH	Zum Vorheizen den Wahlschalter bis zum Anschlag nach links drehen. "PreEH" wird im Display angezeigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal und "LoAd" im Display signalisiert.
3	2400	Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4	į į	Wählen Sie die gewünschte Garramfeuchte oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung.
5	⊘	Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
6	0:35	Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, z.B. 35 Minuten. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
5		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.
6	720	Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur aus.



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

Gargutbeispiele

Mise en place

Speck anschwitzen, Knochen rösten, Teig (Hefe) gehen lassen.

Vorspeisen

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

Suppeneinlagen

Biskuitschöberl, Schinkenschöberl, Käse-Croûtons.

Hauptgerichte

Steak, Rumpsteak, T-Bone, Leber, Frikadellen, Hühnerbrust, Hühnerkeulen, halbe/ganze Hähnchen, Pute, Fasan, Wachteln, Paniertes, pan. Convenience, Bratlinge, Entenbrust, Kotelett. Pizza.

Beilagen

Kartoffelpuffer, Bratkartoffeln, Kartoffel-Gratin, Rösti, Folienkartoffeln, Idaho-Potatoes, Kartoffel-Souffle, Macaire-Kartoffel, Duchesse-Kartoffel.

Desserts

Biskuit, Rührmassen, Sandmassen, Feingebäck, Blätterteig, Croissants, Brot, Brötchen, Baguettes, Mürbteig, Apfelstrudel, Backwaren (vorgegart) TK.



Garzeiten

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

Allgemeine Hinweise zu Kurzgebratenem

- Vorheizen auf eine möglichst hohe Temperatur (300 °C), um genügend Wärmepuffer aufzubauen.
- möglichst schnelle Beschickung, um den Temperaturabfall im Garraum niedrig zu halten.

Paniertes Bratqut

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

Faustregel: 1 cm Fleisch-Stärke erfordern ca. 8 bis 10 Minuten Garzeit. Vorheizen: auf 300 °C (mindestens bis Heizungskontrolleuchte erlischt).

Optimale Schnittstärken: 1,5 bis 2 cm.

Zubehör: Brat- und Backblech oder Behälter granitemailiert. Für eine gleichmäßige Bräunung, auf der Ober- und Unterseite, auf Schnittstärke bzw. auf gleiche Größe achten.

Gratinieren

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

Vorheizen: auf 300 °C (mindestens bis Heizungs-kontrolleuchte erlischt). Nach Beschickung gewünschte Temperatur einstellen.

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

Backen

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

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

Bei Tiefkühl-Convenience-Produkten auf 300 °C vorheizen. Brötchen-Teiglinge auftauen lassen und kurz gehen lassen.

Zubehör: Backblech gelocht mit Teflonbeschichtung, Back- und Bratblech oder

granitemaillierte GN-Behälter verwenden.

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

Garungsarten: Braten, Backen, Finishing.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart "Kombination".
2	PrEH	Zum Vorheizen den Wahlschalter bis zum Anschlag nach links drehen. "PreEH" wird im Display angezeigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal und "LoAd" im Display signalisiert.
3	240°C	Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
4	į į	Wählen Sie die gewünschte Garramfeuchte oderarbeiten Sie mit der Voreinstellung.
5	⊗	Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
6	1:15	Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
5		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.
6	720	Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur aus.



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

Gargutbeispiele

Mise en place

Knochen rösten.

Vorspeisen

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

Hauptgerichte

Braten (Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Geflügel, Wild), Rouladen, gefülltes Gemüse (Paprika, Aubergine, Kraut, Zwiebel, Kohlrabi), überbackenes Gemüse (Blumenkohl), Truthahnkeulen, gefüllte Kalbsbrust, Schinkennudeln, Getreideflan, Schweinshaxen, Schweinebauch, Omelette in verschiedenen Variationen.

Beilagen

Kartoffelgratin, Tiefkühlprodukte (Kartoffeltaschen gefüllt, etc), Kartoffelauflauf.

Desserts

Hefeteig.

Verschiedenes

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



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

Saucen-Zubereitung

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

Rouladen

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

Backen

Hefeteige, Blätterteige, Brandteige auf Back- und Bratblechen zubereiten.

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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Wählen Sie die Betriebsart "Finishing [®] ".
2	PrEH	Zum Vorheizen den Wahlschalter bis zum Anschlag nach links drehen. "PreEH" wird im Display angezeigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal und "LoAd" im Display signalisiert.
3	140°C	Wir empfehlen eine Garraumtemperatur von 140 °C. Die Garraumtemperatur kann aber je nach Produktbeschaffenheit variabel verändert werden.
4	i é	Wählen Sie die gewünschte Garramfeuchte oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung.
5	⊘	Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
6	0:08	Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. In der Regel beträgt die Finishingdauer für auf Teller angerichtete Speisen ca. 8 Minuten. Für Dauerbetrieb drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
5		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur" und stellen die gewünschte Kerntemperatur ein.
6	72.0	Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur aus.



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

Gargutbeispiele

Vorspeisen

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

Hauptgerichte

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

Beilagen

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

Desserts

Strudel, heiße Früchte.



Finishinggeschirr

Porzellanteller, Ton-, Glas-, Silberplatten, Kupferpfannen, Chromnickelstahl, Aluschalen (Außer-Haus-Geschirr).

Bankettservice/Reisegesellschaften

Teller-Finishing im Teller-Hordengestellwagen.

- Große Mengen in kürzester Zeit.
- Schneller Chargenwechsel.
- Kürzeste Servierzeiten ermöglichen hohen Stundendurchsatz.
- für Teller bis 31 cm Durchmesser

Serviergeschirr wird miterhitzt: Wärmespeicher für längere Ausgabewege.

Thermocover: Zum Überbrücken von kurzen Wartezeiten oder für Transportwege.

Die Speisenkomponenten nach Möglichkeit gleichmäßig und nicht zu dicht auf den Tellern bzw. Platten anrichten/dressieren.

Gegartes Gemüse und Beilagen vor dem Anrichten zum Finishing mit wenig Butter oder Fett mischen.

Soßen

Grundsätzlich nach dem Finishing zugeben.

Großvolumige Komponenten brauchen mehr Zeit zum Erwärmen.

Cool Down

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



Warnung!

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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Garraumtür schließen.
2	7 ∰	Drücken Sie "Cool Down".
3		Öffnen Sie die Garraumtür.

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

Programm erstellen

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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
8	95°C	Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung.
9	⊘	Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
10	0:35	Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
11	Prog/Clean START	Drücken Sie die Taste.
12		Wählen Sie eine weitere Betriebsart z.B. "Heißluft" und zur Bestätigung erscheint "S2" im Display.
13	16 O'C	Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
14	<u>; </u>	Wählen Sie die gewünschte Garraumfeuchte oder arbeiten Sie mit der Voreinstellung.
15	⊗	Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Garzeit.
16	1:0 6	Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
17		oder drücken Sie alternativ die Taste "Kerntemperatur".
18	720	Wählen Sie die gewünschte Kerntemperatur.
19	Prog/Clean START	Drücken Sie die Taste.
20	Prog/Clean START	Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Clean Start" ein zum Speichern des Programmes.



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

Programm starten

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	Prog/Clean START	Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Clean Start" ein.
2	PY	Wählen Sie das gewünschte Programm aus.
3	Prog/Clean START	Drücken Sie die Taste "Prog/Clean Start".



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



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



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

Programm prüfen

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



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

Programm löschen

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



Das Löschen oder Ändern einzelner Programmschritte ist nicht möglich.

Download Programme

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



Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein. Die USB-Schnittstelle ist ausschließlich für den Daten-Import und -Export, sowie zum Software-Update mit dem USB-Stick ausgelegt. Sie ist somit nicht für das Laden oder Betreiben anderer elektronischer Geräte, wie zum Beispiel Mobiltelefone, geeignet.
2	Prog/Clean START	Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Clean Start" ein.
3	800 °C	Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4	Pout	erscheint im Display.
5	Prog/Clean START	Drücken Sie die Taste zum Speichern der Programme auf dem USB-Stick.

Download Programme

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
6	End	Mit Abschluss des Vorganges erscheint "End" im Display. Entfernen Sie den USB-Stick.

Upload Programme

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



Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2	Prog/Clean START	Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Clean Start" ein.
3	300 °C	Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4	Pin	erscheint im Display.
5	Prog/Clean START	Drücken Sie die Taste zum Übertragen der Programme auf das Gerät.

Upload Programme

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
6	End	Mit Abschluss des Vorganges erscheint "End" im Display. Entfernen Sie den USB-Stick.



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

HACCP

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



Der USB-Stick sollte bei ausgeschaltetem Gerät angeschlossen werden!

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2	Prog/Clean START	Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Clean Start" ein.
3	300 °C	Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4	Hout	erscheint im Display.
5	Prog/Clean START	Drücken Sie die Taste zum Übertragen der HACCP-Daten auf den USB-Stick.

HACCP

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
6	End	Mit Abschluss des Vorganges erscheint "End" im Display. Entfernen Sie den USB-Stick.



Folgende Daten werden protokolliert:

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

Software Update

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



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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schalten Sie das Gerät aus und stecken Sie den USB-Stick in die Schnittstelle unter der Bedienblende ein.
2	Prog/Cean START	Halten Sie beide "ClimaPlus"-Tasten und die "Prog/Start"-Taste gleichzeitig gedrückt.
3	0	Schalten Sie das Gerät ein. Wenn der Update- Vorgang abgeschlossen ist, wird blinkend die aktuelle Software-Version angezeigt.

Einstellungen Celsius/Fahrenheit

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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	Prog/Clean START	"Prog/Clean Start" anwählen
2	300 %	Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
3	T F	erscheint im Display.
4	Prog/Clean START	Drücken Sie die Taste.
5	<u></u>	Im Garzeit/Kerntemperatur-Display erscheint "°C" für Celsius.
6		Drehen Sie den Wahlschalter.
7	F	Die Anzeige wechselt von Celsius auf Fahrenheit.

Einstellungen Celsius/Fahrenheit

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
8	Prog/Clean START	Drücken Sie die Taste, die Einstellung ist gespeichert.

Einstellungen Uhrzeit/Datum

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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	Prog/Clean START	"Prog/Clean Start" anwählen
2	300 °C	Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
3	rtc	erscheint im Display.
4	Prog/Clean START	Drücken Sie die Taste.
8	hour	Anzeige im oberen Display für die Stundenangabe. Im unteren Display erscheint die aktuelle Stunde.
9		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung der Stunde und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.
10	חורח	Anzeige im oberen Display für die Minutenangabe. Im unteren Display erscheint die aktuelle Minute.

Einstellungen Uhrzeit/Datum

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
11		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung der Minuten und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.
12	d d	Anzeige im oberen Display für die Tagesangabe. Im unteren Display erscheint der aktuelle Tag.
13		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung des Tages und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.
14	רחרח	Anzeige im oberen Display für die Monatsangabe. Im unteren Display erscheint der aktuelle Monat.
15		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung des Monates und Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste.
16	4444	Anzeige im oberen Display für die Jahresangabe. Im unteren Display erscheint das aktuelle Jahr.
17		Drehen Sie den unteren Wahlschalter zur Einstellung des Jahres, Speichern Sie mit der "Prog/Start"-Taste und Verlassen Sie den Programm-Modus.

Starten der Reinigung

CleanJet® ist das automatische Reinigungssystem für die Reinigung des Garraums. 3 Reinigungsprogramme erlauben Ihnen die Anpassung an den individuellen Verschmutzungsgrad.

Die automatische Reinigung ist nur im Gerätetyp CombiMaster[®] Plus verfügbar. Geräte des Typs CombiMaster[®] werden manuell gereinigt (s. Abschnitt "Manuelle Reinigung").



Achtung!

- Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung Ihres Gerätes unerlässlich – Brandgefahr!
- Beachten Sie, dass Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Dampf-Betrieb täglich gereinigt werden muss.
- Verwenden Sie nur Reiniger- und Klarspüler-Tabs des Geräteherstellers. Die Benutzung von anderer Reinigungschemie kann zu einer Schädigung des Gerätes führen. Eine Haftung für Folgeschäden wird ausgeschlossen!
- Wenn Sie die Reinigungschemie überdosieren, kann dies zu Schaumbildung führen.
- Legen Sie Tabs niemals in den heißen Garraum (> 50 °C).
- Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandzeiten (z.B. über Nacht) etwas geöffnet.
- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer. Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung ein weiches Tuch und Spülmittel - kein Scheuermittel.
- Die Glasscheiben innen und außen sowie die Außenverkleidung des Gerätes reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie hierzu kein scheuerndes oder aggressives Reinigungsmittel. Verwenden Sie zum Reinigen milde, haushaltsübliche Spülmittel und pflegen Sie regelmäßig den Edelstahl mit Edelstahlpflegemittel.

Um eine Reinigung durchzuführen, muss die Garraumtemperatur unter 50 °C liegen (siehe Kapitel Cool Down).

Es können bei der Reinigung zwischen CLE1 (für eine starke Verschmutzung), CLE2 (für eine leichte Verschmutzung) und CLE3 (Zwischenreinigung) gewählt werden.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	Prog/Clean START	Drehen Sie den obersten Drehschalter auf die "Prog/Clean START"-Taste.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
2	300 %	Drehen Sie den Temperaturwahlschalter nach rechts auf das gewünschte Reinigungsprogramm "CLE1", "CLE2" oder "CLE3".
3	ELEI	Je nach gewähltem Reinigungsprogramm erscheint "CLE1, "CLE2" oder "CLE3" im Display.
4	Prog/Clean START	Drücken Sie die Taste.
5_1	€ L 3	Nun erscheint abwechselnd die Anzeige, wie viele Reiniger-Tabs bzw. Klarspüler-Tabs für das jeweilige Reinigungsprogramm benötigt werden. z.B.: wenn "CL 3" und "rl 2" abwechselnd erscheinen, werden 3 Reiniger- und 2 Klarspüler-Tabs benötigt.
5_2	r ! 2	Nun erscheint abwechselnd die Anzeige, wie viele Reiniger-Tabs bzw. Klarspüler-Tabs für das jeweilige Reinigungsprogramm benötigt werden. z.B.: wenn "CL 3" und "rl 2" abwechselnd erscheinen, werden 3 Reiniger- und 2 Klarspüler-Tabs benötigt.
6_1	•	Zusätzlich zur Anzeige blinkt der Feuchtebalken entsprechend der Tab-Farbe. Die erleuchteten Segmente zeigen dabei an, wie viele Tabs eingelegt werden sollen. z.B.: Balken leuchtet Rot und 3 Segmente, heißt 3 Reiniger-Tabs bzw. Balken leuchtet Blau und 2 Segmente, heißt 2 Klarspüler-Tabs
6_2	<u>•</u> ——	Zusätzlich zur Anzeige blinkt der Feuchtebalken entsprechend der Tab-Farbe. Die erleuchteten Segmente zeigen dabei an, wie viele Tabs eingelegt werden sollen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
		z.B.: Balken leuchtet Rot und 3 Segmente, heißt 3 Reiniger-Tabs bzw. Balken leuchtet Blau und 2 Segmente, heißt 2 Klarspüler-Tabs
7	Tür Öffnen	Öffnen Sie nun die Garraumtür, um die Reiniger- und Klarspüler-Tabs einzulegen.
8		Warnung! Reiniger-Tab nur mit Schutzhandschuhen anfassen - Verätzungsgefahr.
9		Entpacken Sie die angezeigte Anzahl an Klarspüler-Tabs und legen Sie die Tabs in den Tab-Korb. Siehe Bild auf der folgenden Seite.
10		Entpacken Sie die angezeigte Anzahl an Reiniger-Tabs und legen Sie die Tabs in den Tab-Korb im Garraum. Siehe Bild auf der folgenden Seite.
11	Tür schließen	Die Reinigung startet automatisch, wenn die Garraumtür geschlossen wird. Der Doppelpunkt in der Zeitanzeige unten blinkt nun. Somit wird signalisiert, dass das Reinigungsprogramm läuft. Die Zeit läuft runter.
12	End	Nach Beendigung der Reinigung wechselt die Zeitanzeige von "00:00" auf "End". Der Summer ertönt für 10 Sekunden oder bis zum Öffnen der Tür.



Warnung!

- Garraumtür nicht während des Reinigungsvorganges öffnen Austritt von Reinigungschemie sowie heißer Wrasen möglich Verätzungs- und Verbrühungsgefahr! Wird die Tür während des Reinigungsvorganges geöffnet ertönt ein Hupton.
- Nach Abbrechen oder nach Beendigung der CleanJet® -Reinigung den kompletten Garraum (auch hinter dem Luftleitblech) auf Reiniger-Rückstände prüfen. Rückstände entfernen und den kompletten Garraum (auch hinter dem Luftleitblech) mit Handbrause gründlich ausspülen – Verätzungsgefahr!
- Während der Reinigung dürfen alle außen ansteckbaren Kerntemperaturfühler nicht durch die Garraumtür im Garraum platziert sein. Diese Fühler dürfen nicht mit gereinigt werden! Dies führt zu Undichtigkeiten während der Reinigung. Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!

Anleitung zur Handhabung der Chemie:



Warnung!

Reiniger- und Klarspüler-Tabs nur mit geeigneten Sicherheits-Maßnahmen verwenden, Anfassen der Tabs z. B. nur mit Schutzhandschuhen – Verätzungsgefahr!



Klarspüler-Tab: Nur äußere Schutzfolie entfernen. Transparente Schutzfolie nicht beschädigen.



Klarspüler-Tab mit transparenter Schutzfolie in den Tab-Korb legen.



Reiniger-Tab : Schutzfolie entfernen.



Reiniger-Tabs auf Klarspüler-Tab legen.



Tabs nicht in den Garraum legen -Beschädigungsgefahr!



Vor dem Start der CleanJet®-Reinigung müssen die Einhängegestelle oder der Hordengestellwagen vorschriftsmäßig in den Garraum eingesetzt sein. Bei Verwendung von enthärtetem Wasser kann die empfohlene Menge an Reiniger-Tabs um bis zu 50 % reduziert werden. Bei auftretender Schaumbildung, trotz richtiger Dosierung, sollte die Anzahl der Reiniger-Tabs reduziert werden. Kommt es trotz niedriger Reinigerdosierung weiterhin zu starker Schaumbildung, verständigen Sie bitte den Servicepartner/Kundendienst für den Einsatz weiterer Maßnahmen, wie z.B. den Entschäumer-Tab.

Reinigungsprogramme

Reinigungsstufe	Beschreibung/Anwendung	Tabs
CLE1	"Starke Reinigung" Für starke Brat- und Grillverschmutzung, z.B. Mehrfachbeschickung von Hähnchen, Steaks, etc. Dauer ca. 3 Stunden 45 Minuten.	Reiniger & Klarspüler
CLE2	Sparsame Reinigung - "Eco" Für leichte Verschmutzungen (bis 200°C) bei möglichst ressourcenschonendem Einsatz von Chemie und Wasser. Dauer ca. 2 Stunden 30 Minuten.	Reiniger & Klarspüler
CLE3	Zwischenreinigung - "kurze Reingungszeit" Für alle Verschmutzungen, jedoch ohne Trocknen und Klarspülen. Dauer ca. 40 Minuten.	Reiniger

CLE₁

Gerät	kein Weichwasser		Weich	wasser	Laufzeit
	Reinigertabs	Klarspültabs	Reinigertabs	Klarspültabs	
6x 2/3 GN	2	1	2	1	03:30 h:mm
6x 1/1 GN	4	1	3	1	03:30 h:mm
10x 1/1 GN	4	1	3	1	03:30 h:mm
6x 2/1 GN	5	2	3	1	03:30 h:mm
10x 2/1 GN	5	2	3	1	03:30 h:mm
20x 1/1 GN	5	2	3	1	03:30 h:mm
20x 2/1 GN	6	2	3	1	03:30 h:mm

CLE2

Gerät	kein Weichwasser		Weichwasser		Laufzeit
	Reinigertabs	Klarspültabs	Reinigertabs	Klarspültabs	
6x 2/3 GN	1	1	1	1	02:30 h:mm
6x 1/1 GN	2	1	1	1	02:30 h:mm
10x 1/1 GN	2	1	1	1	02:30 h:mm
6x 2/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm
10x 2/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm
20x 1/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm
20x 2/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm

CLE3

Gerät	kein Weichwasser		Weich	wasser	Laufzeit
	Reinigertabs	Klarspültabs	Reinigertabs	Klarspültabs	
6x 2/3 GN	1	0	1	0	00:40 h:mm
6x 1/1 GN	1	0	1	0	00:40 h:mm
10x 1/1 GN	1	0	1	0	00:40 h:mm
6x 2/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm
10x 2/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm
20x 1/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm
20x 2/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm

CleanJet® -Abbruch

Bei Stromausfall oder nach dem Ausschalten des Gerätes erscheint "StOP" in der Temperaturanzeige und die "Prog/Clean | START"-Taste blinkt.

Wird die "Prog/Clean | START"-Taste nicht betätigt läuft die Reinigung nach 30 Sekunden weiter.

Zum Abbruch muss die "Prog/Clean | START"-Taste betätigt werden.

Es werden zwischen zwei Abbrüchen unterschieden:

Abbruch, wenn die Reiniger- bzw. Klarspüler-Tabs noch nicht mit Wasser in Berührung gekommen sind

Abbruch, wenn die Reiniger- bzw. Klarspüler-Tabs mit Wasser in Berührung gekommen sind

Abbruch, wenn die Reiniger- bzw. Klarspüler-Tabs noch nicht mit Wasser in Berührung gekommen sind

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	5 £ 0 P	"STOP" erscheint in der Temperaturanzeige
2	Prog/Clean START	Zum Abbruch muss die "Prog/Clean START"- Taste betätigt werden.
3_1	Е Я Б	Wird der Abbruch bestätigt, erscheint untereinander "tAb" und "out". Die Anzahl der zuvor eingelegten Tabs blinkt abwechselnd in Feuchte-Balken.
3_2	out	Wird der Abbruch bestätigt, erscheint untereinander "tAb" und "out". Die Anzahl der zuvor eingelegten Tabs blinkt abwechselnd in Feuchte-Balken.
4	Tür Öffnen	Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie die Tabs. Schließen Sie die Tür wieder, wenn alle Tabs aus dem Garraum entfernt wurden.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
5	Prog/Clean START	Betätigen Sie noch einmal die "Prog/Clean START"-Taste.
6_1	r In S	Anschließend erscheint in der Temperaturanzeige das Wort "rInS" und die komplette Feuchteanzeige blinkt blau.
6_2	с Я Ь	Außerdem erscheint in der Zeitanzeige das Wort "cAb".
7	Tür Öffnen	Öffnen Sie die Tür.
8		Spülen Sie den Garraum (auch hinter dem Luftleitblech) mit Wasser aus.
9	Tür schließen	Schließen Sie die Tür.
10	Prog/Clean START	Betätigen Sie noch einmal die "Prog/Clean START"-Taste.
11		Anschließend wechselt die Anzeige auf eine angewählte Betriebsart und das Gerät kann zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.

Abbruch, wenn die Reiniger- bzw. Klarspüler-Tabs mit Wasser in Berührung gekommen sind

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	5 t 0 P	"STOP" erscheint in der Temperaturanzeige
2	Prog/Clean START	Zum Abbruch muss die "Prog/Clean START"- Taste betätigt werden.
3_1	ЕЯЬ	Wird der Abbruch bestätigt, erscheint untereinander "tAb" und "out". Die Anzahl der zuvor eingelegten Tabs blinkt abwechselnd in Feuchte-Balken.
3_2	out	Wird der Abbruch bestätigt, erscheint untereinander "tAb" und "out". Die Anzahl der zuvor eingelegten Tabs blinkt abwechselnd in Feuchte-Balken.
4	Tür Öffnen	Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie die Tabs. Schließen Sie die Tür wieder, wenn alle Tabs aus dem Garraum entfernt wurden.
5	Prog/Clean START	Betätigen SIe noch einmal die "Prog/Clean START"-Taste, um das Abbruchprogramm zu starten.
6	r In S	Anschließend erscheint in der Temperaturanzeige das Wort "rInS" und die Restlaufzeit des Abbruch-Programms (ca. 20 Minuten) in der Zeitanzeige. Am Ende des Abbruchprogramms ertönt der Summer analog zum normalen Ende der Reinigung.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
7	End	"End" wird angezeigt. Das Abbruchprogramm wurde erfolgreich beendet.



Ist zum Zeitpunkt des Abbruchs noch kein Wasser in den Garraum eingeleitet worden oder eine definierte Zeit noch nicht abgelaufen, wird das Abbruchprogramm nicht durchlaufen. D.h. der Garraum wird nicht automatisch mit Wasser gespült.

Nachdem die Tabs aus dem Tab-Korb entnommen und die Tür wieder geschlossen wurde, wechselt die Anzeige wieder auf die angewählte Betriebsart.



Achtung!

- Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Betriebsstörungen ist die tägliche Reinigung Ihres Gerätes unerlässlich – Brandgefahr!
- Beachten Sie, dass Ihr Gerät auch bei ausschließlichem Dampf-Betrieb täglich gereinigt werden muss.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Sprühflasche und dem Reinigerkanister.
- Verwenden Sie ausschließlich den original Reiniger und die original Handdruck-Sprühpistole (Artikelnr.: 6004.0100) des Geräteherstellers.
- Die Handdrucksprühpistole nie unbenutzt unter Druck stehen lassen.
- Nicht auf Personen, Tiere und andere Gegenstände sprühen.

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

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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Gerät ausschalten.
2		Einhängegestell und Luftleitblech zur Mitte

2



Einhängegestell und Luftleitblech zur Mitte schwenken.

3



Warnung!

Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr! Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske, Handdruck-Sprühpistole des Geräteherstellers.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
4		Raum hinter dem Luftleitblech, Garraum, Garraumdichtung und Türinnenseite mit Reiniger einsprühen. Luftleitblech und Einhängegestell zurücksetzen und verriegeln, Garraumtür schließen.
5		Warnung! Garraumtür nicht während des Reinigungsvorganges öffnen – Austritt von Reinigungschemie sowie heißer Wrasen möglich – Verätzungs- und Verbrühungsgefahr!
6	Prog Start	"Prog/Start" anwählen.
7		Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts auf das gewünschte Reinigungsprogramm "CLES" oder "CLE".
8	ELE	Je nach gewähltem Reinigungsprogramm "CLES" oder "CLE" erscheint im Display.
9	Prog Start	Drücken Sie die Taste.
10	0:40	Das Reinigungsprogramm wird gestartet. Dauer CLES: 20 Min. Dauer CLE: 40 Min.
11		Warnung! Aggressive chemische Flüssigkeit – Verätzungsgefahr! Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
12	door	Nach Ablauf der Reinigungszeit werden Sie aufgefordert, die Türe zu öffnen.
13		Nach Ablauf des Reinigungsprogrammes Gerät auch hinter dem Luftleitblech ausspülen . Garraum und Garraumdichtung mit feuchtem Tuch abwischen, bei Bedarf Innenscheibe aufklappen und ebenfalls abwischen.
14	0:10	Garraumtüre schließen. Zum Trocknen des Garraumes wird nach dem Schließen der Garraumtüre automatisch die Betriebsart "Heißluft" für 10 Minuten (CLE) bzw. 5 Minuten (CLES), eingeschaltet.
15	End	Nach Beendigung der Reinigung erscheint im Display "End".
16	[ool	Nach der Reinigung werden in den Displays "Cool" und die aktuelle Garrumtemperatur angezeigt. Sie können jetzt in eine neue Betriebsart wechseln. Anderenfalls kühlt das Gerät auf Raumtemperatur ab.



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



Warnuna!

Aggressive chemische Flüssigkeit - Verätzungsgefahr!

Benutzen Sie unbedingt:

Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.

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

Die Reinigungsflasche nach Gebrauch mit warmen Wasser spülen.

Abbruch der Reinigung durch Ausschalten des Gerätes.

Warnung!

Aggressive chemische Flüssigkeit - Verätzungsgefahr!

Benutzen Sie unbedingt:

Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske.

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

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



- Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung kein Scheuermittel!
- Die Glasscheiben innen und außen sowie die Außenverkleidung des Gerätes reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie hierzu ein nicht-scheuerndes Spülmittel.
- Bei starker Verschmutzung vor dem Start der Reinigung die Rückstände mit der Betriebsart "Dampf" für 10 Minuten einweichen lassen.
- Eine evtl. Schwergängigkeit des Pumpkolbens (Handdruck-Sprühpistole) kann mit ein paar Tropfen Speiseöl behoben werden.

Entkalkungsanzeige Dampfgenerator

Ihr Gerät ist mit dem automatischen Reinigungssystem CleanJet® ausgestattet. Trotzdem muss der Dampfgenerator Ihres Gerätes abhängig von der Wasserhärte und der Nutzung regelmäßig entkalkt werden.

Mit Calc Info wird der Entkalkungsgrad Ihres Dampfgenerators festgestellt. Sobald ein bedenklicher Verkalkungsgrad erreicht ist, wird Ihnen am Gerätedisplay angezeigt, dass der Dampfgenerator entkalkt werden sollte. Es wird empfohlen die Entkalkung des Dampfgenerators durch einen Service-Techniker durchführen zu lassen.

Nach Beendigung der Gerätereinigung mit dem automatischen Reinigungssystem CleanJet®, weißt die folgende Anzeige darauf hin, dass der Dampfgenerator entkalkt werden sollte.

Auf beiden Anzeigen werden "CALC InFo" im Wechsel mit "CALL tECH" angezeigt.







Drücken Sie die "Prog | Start | Clean" Taste, um die Reinigung komplett zu beenden.

Anschluss LAN-Kabel

Im Folgenden ist beschrieben, wie Sie ein LAN-Kabel an die LAN-Schnittstelle Ihres Geräts anschließen (CombiMaster[®] Plus optional).



Die LAN-Schnittstelle befindet sich am Unterboden an der linken Geräteseite (bei Typ XS an der Rückwand hinten rechts).



Schrauben Sie die Spritzschutzabdeckung heraus.



Fädeln Sie alle Einzelteile auf das Kabel auf, wie in der Abbildung gezeigt. Stecken Sie anschließend das LAN-Kabel in die Buchse.



Schrauben Sie nun alle Einzelteile der Spritzschutzabdeckung auf.

Montieren Sie nun alle Bauteile (beginnend vom Gerät aus) wieder zusammen.

zusammen.
Die Bauteile sind handfest und ohne die Hilfe von Werkzeugen zu montieren, damit die Bauteile und Dichtungselemente nicht beschädigt werden.



ACHTUNG:

Werden Dichtungselemente beschädigt, ist ggf. der Spritzwasserschutz nicht mehr gegeben.

Anschluss LAN-Kabel



Verbrennungsgefahr!

Beachten Sie beim Verlegen des LAN-Kabels unterhalb des Geräteboden, dass Sie nicht mit heißen Bautteilen in Berührung kommen

Wickeln Sie das LAN-Kabel nicht um heiße Bautteile.



Die Montage, bzw. der Spritzwasserschutz ist nur zu gewährleisten, wenn Sie ein Ethernet-Kabel mit folgenden Anforderungen verwenden:

Maximale Steckerlänge des Ethernetsteckers 45 mm

Maximaler Steckerdurchmesser in der Diagonalen von 18,5 mm

Kabeldurchmesser 5,5 - 7,5mm

Zudem ist für eine einwandfreie Funktion der Schnittstelle die Verwendung eines

Netzwerkkabels mit CAT-6 notwendig.



Bei einer Combi-Duo-Installation sollte die Installation der beiden LAN-Kabel von einem Service-Techniker durchgeführt werden.

Netzwerkeinstellungen

Wie folgt wird beschrieben, wie Sie die Netzwerkeinstellungen an Ihrem Gerät einstellen können. Es können eingestellt werden:

IP-Adresse Subnetzmaske Gateway

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	Prog/Clean START	Drehen Sie den obersten Drehschalter auf die "Prog/Clean START"-Taste.
2	300 %	Drehen Sie den Temperaturwahlschalter nach rechts bis "IP" erscheint.
3	<i>! P</i>	"IP" erscheint auf dem Display.
4	Prog/Clean START	Drücken Sie die Taste.
5	I P I	Drehen Sie nun den Temperaturwahlschalter bis zum Anschlag nach links bis "IP 1" auf dem Display erscheint.
6	10	In der Zeitanzeige (unterster Display) erscheint nun eine Zahl. Dies ist der erste Block von vier der IP-Adresse. Z.B. 10.x.x.x. Ändern Sie die Zahl mit dem Zeitwahlschalten.
7		Bestätigen Sie die Zahl mit der Taste "Kerntemperatur".

Netzwerkeinstellungen

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
8	1 P 2	Drehen Sie nun den Temperaturwahlschalter leicht nach rechts bis "IP 2" auf der Temperaturanzeige erscheint. Nun können Sie die zweite Stelle der IP-Adresse angeben. Z.B. 10.10.x.x
9	5Ub 1	Als nächstes wird noch die Subnetzmaske eingegeben. Verfahren Sie hier auf gleiche Weise, wie beim Eingeben der IP-Adresse.
10	GAE !	Zum Schluss wird noch die Gateway-Adresse eingegeben. Verfahren Sie hier auf gleiche Weise, wie beim Eingeben der IP-Adresse bzw. der Subnetzmaske.
11	Prog/Clean START	Durch drücken der "Prog/Clean Start"-Taste kommen Sie wieder zurück ins Obermenü. Die Netzwerkeinstellungen sind gespeichert.

Der Dampfgenerator muss regelmäßig manuell entkalkt werden.

Wir empfehlen folgende Entkalkungsintervalle

(basierend auf 8 Stunden Dampfbetrieb pro Tag)

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

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



Sie benötigen:

Fußpumpe zur Entkalkung – Artikelnr.: 6004.0203 Entkalker, 10 Liter Kanister – Artikelnr.: 6006.0110



Eine stärkere Verkalkung des Dampfgenerators kann nur vom Service-Techniker behoben werden.

Falls der Dampfgenerator stärker verkalkt sein sollte, wird Ihnen dies mittels der Funktion "Calc Info" am Ende eines Reinigungsprogramms CleanJet

angezeigt.

Weitere Informationen dazu entnehmen Sie bitte dem Unterkapitel Entkalkungsanzeige aus diesem Bedienungshandbuch.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	Prog/Clean START	"Prog/Clean Start" anwählen.
2		Schließen Sie die Garraumtür.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
3	200 -50	Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4	ERLE	erscheint im Display.
5	Prog/Clean START	Drücken Sie die Taste. Der Entkalkungsvorgang wird gestartet.
		Liegt die Garraumtemperatur beim Start des Entkalkungsvorgangs über 40 °C, wird automatisch "Cool Down" gestartet – (siehe Kapitel "Cool Down").
6	EALC	Dampfgenerator wird entleert. Nach Beendigung des Abpumpvorgangs erscheint "CALC".
7	FILL	Sie werden aufgefordert die Entkalkerflüssigkeit einzufüllen.
8		Öffnen Sie die Garraumtür.
9		Einhängegestell links und Luftleitblech entnehmen.

Schritt Info/Taste Beschreibung Schlauch in Dampfeintrittsöffnung bis zur angezeigten Markierung führen. 10 Hinweis: Die Zuordnung der Markierung zur Gerätegröße ist in den Hinweisen der Entkalkerpumpe beschrieben. Warnung! Aggressive chemische Flüssigkeit -Verätzungsgefahr! Benutzen Sie unbedingt: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe, Gesichtsschutzmaske, Entkalkerpumpe des Geräteherstellers. Einhängegestell einsetzten und Schlauch mit 11 Drahthaken fixieren. Warnung! Aggressive chemische Flüssigkeit -Verätzungsgefahr! Es können Restmengen Entkalkerflüssigkeit in den Schläuchen vorhanden sein. Entkalkerzubehör gründlich mit Wasser spülen. Tragen Sie: Schutzkleidung, Sicherheitsbrille, Schutzhandschuhe. Gesichtsschutzmaske.

Neo

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

Hinweis:

Entkalkerflüssigkeit reagiert mit Kalk und kann zum Überschäumen führen.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
		Entkalkermenge mit der Entkalkerpumpe des Geräteherstellers sehr langsam einfüllen.

Entkalkermengen für Elektrogeräte

6 x 2/3 GN	10 x 1/1 GN	20 x 1/1 GN
1,8 Liter	6 Liter	9 Liter
6 x 1/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 2/1 GN
3,5 Liter	8,5 Liter	11,5 Liter
0 0/4 011		

6 x 2/1 GN 6 Liter

Entkalkermengen für Gasgeräte

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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
15		Entnehmen Sie das Entkalkungszubehör aus dem Garraum. Entkalkerflüssigkeit im Garraum und Entkalkerzubehör gründlich mit Wasser spülen! Luftleitblech und Einhängegestell links einsetzen und verriegeln
16	door	erscheint im Display.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
17	0 0:4 5	Schließen Sie die Garraumtür. Die Dauer der Entkalkungsphase wird angezeigt.
18	00:15	Dampfgenerator wird automatisch mehrmals gespült, anschließend schaltet das Gerät automatisch auf Dämpfen.
19	End	Nach Beendigung der Entkalkungsphase erscheint im Display "End".
20	3	Mit Anwahl einer Betriebsart verlassen Sie den Entkalkungsvorgang. Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden.

Abbruch Entkalkungsvorgang

Sie können bei Bedarf den Entkalkungsvorgang unterbrechen.

Vor dem Einfüllen der Entkalkerflüssigkeit

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

Nach dem Einfüllen der Entkalkerflüssigkeit

Das Abbruchprogramm läuft ca. 20 Minuten.

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1	0	Gerät ausschalten und 4 Sekunden warten
2	*	Gerät einschalten
3		Der Entkalkungsvorgang wird abgebrochen, wenn die Kerntemperaturtaste innerhalb von 30 Sekunden gedrückt wird. Wird die Kerntemperaturtaste nicht innerhalb 30 Sekunden gedrückt, läuft der Entkalkungsvorgang unverändert ab.
4		Der Dampfgenerator wird automatisch geleert und gründlich gespült.
5	End	Im Garzeit/Kerntemperatur-Display erscheint "End". Ihr Gerät kann wieder zum Garen verwendet werden.

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

Schritt	Info/Taste	Beschreibung
1		Schließen Sie den Wasserhahn und öffnen Sie die Türe
2	Prog/Clean START	Stellen Sie mit dem Wahlschalter "Prog/Clean Start" ein.
3	300 °C	Drehen Sie den Wahlschalter nach rechts.
4	E S G	Im Display erscheint "ESG".
5	Prog/Clean START	Drücken Sie die Taste. Der Dampfgenerator wird entleert.

Reinigung Garraumdichtung

Lassen Sie die Gerätetür bei längeren Stillstandzeiten (z.B. über Nacht) etwas geöffnet. Eine tägliche Reinigung der Garraumdichtung verlängert die Lebensdauer. Verwenden Sie zur Reinigung der Garraumdichtung ein weiches Tuch und Spülmittel - kein Scheuermittel!

Reinigung der Glasscheiben

Bei Bedarf können die Innenglasscheiben sehr einfach gereinigt werden. Die Gerätetüren sind hierfür eigens mit schwenkbaren Glasscheiben ausgestattet.

Für XS Geräte (6 2/3 GN)

Öffnen sie hierzu die Gerätetür bis zur 120°-Raststellung und schwenken sie, nach dem betätigen der beiden Arretierungen, die erste Innenglasscheiben auf. Reinigen sie die Oberflächen der beiden Scheiben mit einem weichen Tuch oder Schwamm und mildem haushaltsüblichen Spülmittel oder Glasreiniger. Danach betätigen sie die beiden Arretierungen erneut und schwenken auch die zweite Scheibe auf. Anschließend können sie den zweiten Glaszwischenraum und bei Bedarf die LED Abdeckungen (siehe unten) mit geeigneten Mitteln reinigen.

Für alle anderen Geräte (6x1/1 GN bis 20x2/1 GN)

Öffnen sie hierzu die Gerätetür bis zur 120°-Raststellung und schwenken sie, nach dem betätigen der beiden Arretierungen, die Innenglasscheibe auf. Reinigen sie die Oberflächen der inneren und äußeren Scheiben mit einem weichen Tuch oder Schwamm und mildem haushaltsüblichen Spülmittel oder Glasreiniger.



Die Tür darf nicht mit der integrierten Handbrause oder Hochdruckreinigern gereinigt werden. Die Glasscheiben und die LED Abdeckungen nur mit einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen. Auf keinen Fall Scheuerschwämme oder Scheuermittel verwenden.

Nur sanfte Reinigungsmittel wie z.B. Glasreiniger oder Geschirr-Spülmittel verwenden Reinigungsmittel nie auf noch heiße Oberfläche aufbringen. Tür zuerst abkühlen lassen. Das Gerät nicht aufheizen während noch Reinigungsmittel aufgebracht sind.

Folgende Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden:

- Aggressive Reinigungsmittel
- Starken Säuren und Laugen
- Unverdünnte Alkohole
- Aceton und Methanol
- Backofenreiniger Grillreiniger
- Benzin, Benzol, Toluol oder Xylol

Reinigung der LED Abdeckungen (nur XS Geräte 6 2/3 GN)





Die Abdeckung der LED-Beleuchtung liegt gut gegen Verschmutzung geschützt hinter der Innen- und Mittelscheibe. Nichtsdestotrotz kann es zur Verschmutzung in diesem Bereich kommen. Öffnen Sie die Innen- und Mittelscheibe, um an die LED-Abdeckung zu gelangen. Nun können die Abdeckungen gereinigt werden. Hierzu nur mit einem Tuch, Schwamm oder Haushaltspapier mit sanftem Druck die Oberfläche der Beleuchtungseinheiten abwischen.

Beachten Sie die folgenden Hinweise zur Reinigung der LED-Abdeckung:

Der transparente Teil der LED-Abdeckung ist ein hochwertiges Bauteil, das für die optimale Lichtverteilung und Helligkeit im Gerät sorgt.

Verwenden Sie daher zu keiner Zeit Scheuerschwämme oder Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel, wie: starke Säuren und Laugen, unverdünnte Alkohole, Aceton, Methanol, Ofenreiniger, Benzin, Benzol, Toluol oder Xylol.

Nur sanfte, verdünnte Reinigungsmittel verwenden, z.B. alkoholhaltige Reiniger wie Glasreiniger (Ethanol-haltig) oder haushaltsübliche Geschirr-Spülmittel.

Bringen Sie das Reinigungsmittel nie auf die noch heiße Oberfläche auf; die Tür zuerst abkühlen lassen.

Reinigungsmittel nach kurzer Einwirkzeit wieder mit Wasser abwaschen. Niemals das Gerät aufheizen während noch Reinigungsmittel aufgebracht ist.

Spülen der Tropfwanne und Ablaufrinne (Nur Tischgeräte)

Bei intensiver Nutzung der Grillanwendungen oder Zubereitung stark fett- oder gelatinehaltiger Lebensmittel ist die Ablaufrinne der Tropfwanne täglich zu reinigen. Benutzen Sie hierzu nur die Reinigungsbürste des Geräteherstellers (Artikelnr.: 60.75.779), um Beschädigungen im Ablaufsystem zu vermeiden.

Führen Sie die Reinigungsbürste vorsichtig bis zur Markierung in die Ablauföffnung ein (Typ 61/101: bis zur Markierungsfahne; Typ 62/102: bis zum Kunststoffgriff) und entfernen Verstopfungen.

Ruckartige Bewegungen sind zu vermeiden, um Beschädigungen zu verhindern. Spülen Sie danach die Ablaufrinne mit ca. 1-2 Liter warmem Wasser durch. Hierzu nicht den Sprühstrahl der Handbrause verwenden.

Service des Luftfilters

Tischgerät Typ 6 x 2/3 GN:

Lösen Sie den Luftfilter mit einem geeigneten Gegenstand (Münze, Schraubendreher), indem Sie in den vorne mittig platzierten Schlitz fahren und nach hinten drücken. Dadurch löst sich die Arretierung des Luftfilters. Ziehen Sie den Filter schräg nach unten aus dem Gerät.

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

Beim Einbau schieben Sie den Luftfilter von schräg unten in das Gerät. Drücken Sie das Kunststoffgehäuse des Filter nach oben bis dieses einrastet.

Luftfilter Nr.: 40.04.771



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

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

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

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

Luftfilter Nr.: 40.03.461





Combi-Duo Tischgeräte Typ 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN und 10 x 2/1 GN: Für den Wechsel des Luftfilters an dem oberen Combi-Duo Gerät öffnen Sie bitte die Türen von beiden Geräten und ziehen das Abdeckblech nach vorne ab. Vorsicht mit dem USB Kabel sowie dem Schlauch für die Türtropfwanne. Anschließend haben Sie freien Zugang zu dem Luftfilter und können diesen wie zuvor beschrieben austauschen.

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

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



Auswechseln der Türdichtung

Die Türdichtung ist in eine Führung am Garraum gesteckt.

- Alte Dichtung aus der Führung herausziehen.
- Führungsschiene reinigen.
- Neue Dichtung in die Führung stecken (Haltelippen mit Seifenwasser anfeuchten).
- Rechteckiges Teil der Dichtung muss vollständig im Aufnahmerahmen stecken.



Garraumdichtung:

6 x 2/3 GN	Nr. 20.02.549	
6 x 1/1 GN	Nr. 20.02.550	
6 x 2/1 GN	Nr. 20.02.551	
10 x 1/1 GN	Nr. 20.02.552	
10 x 2/1 GN	Nr. 20.02.553	
20 x 1/1 GN	Nr: 20.00.398	
20 x 2/1 GN	Nr: 20.00.399	

Leuchtmittel tauschen

LED-Beleuchtung

Halogenlampe tauschen

Schalten Sie zuerst das Gerät gebäudeseitig spannungsfrei!

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



Service-Meldungen

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

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

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
E10	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Gerät kann zum Garen verwendet werden Kundendienst verständigen!
E16	Mit Auftreten des Fehlers.	Kundendienst verständigen!
E17	Mit Auftreten des Fehlers.	Kundendienst verständigen!
E18	Mit Auftreten des Fehlers.	Kundendienst verständigen!
E19	Mit Auftreten des Fehlers.	Kundendienst verständigen!
E20	Anzeige für 30 Sek. nach dem Einschalten oder beim Wechsel der Betriebsart.	Garbetrieb nur eingeschränkt möglich Kundendienst verständigen!
E23	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten - Kundendienst verständigen!
E24	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gerät ausschalten - Kundendienst verständigen!
E25/E26/E27	Bestätigungspflichtig am Ende des Reinigungsprogramms.	Gerät kann zum Garen verwendet werden. Reinigung nicht möglich Kundendienst verständigen.

Service-Meldungen

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
E28	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kundendienst verständigen!
E29	Wird kontinuierlich angezeigt	Bitte Luftfilter unter der Bedienblende überprüfen und erneuern. Überprüfen Sie, ob eine externe Hitzequelle auf das Gerät einwirkt. Bleibt die Servicemeldung bestehen - den Kundendienst verständigen!
E30	Wird kontinuierlich angezeigt	Feuchteregelung ohne Funktion! Gerät kann eingeschränkt zum Garen verwendet werden Kundendienst verständigen!
E31	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Kerntemperaturfühler defekt! Gerät kann zum Garen ohne Kerntemperaturfühler verwendet werden Kundendienst verständigen!
E32	Wird kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! - Kundendienst verständigen
E33	Wird nach 4-maligem Reset kontinuierlich angezeigt.	Gashahn schließen! - Kundendienst verständigen
E34	Wird kontinuierlich angezeigt	Kundendienst verständigen!
E35	Nach dem Einschalten für 30 Sek.	Bitte Ultravent®-Kondensationshaube anschließen.
E36	Mit Auftreten des Fehlers.	Garbterieb nur eingeschränkt möglich Kundendienst verständigen!
E37	Mit Auftreten des Fehlers.	Garbetrieb nur eingeschränkt möglich Kundendienst verständigen!
E38	Mit Auftreten des Fehlers.	Wahlschalter für Betriebsart defekt Kundendienst verständigen!

Service-Meldungen

Störmeldung	Wann und wie	Maßnahmen
E39	Mit Auftreten des Fehlers.	Wahlschalter für Garraumtemperatur defekt. - Kundendienst verständigen!
E40	Mit Auftreten des Fehlers.	Wahlschalter für Garzeit/Kerntemperatur defekt Kundendienst verständigen!
E44	Bestätigungspflichtig am Ende des Reinigungsprogramms.	Betriebsart Dampf und Kombidampf nicht verfügbar - Kundendienst verständigen.
E50	Mit Auftreten des Fehlers.	Echtzeituhr (rtc) nicht initialisiert – siehe Kapitel Einstellung Uhrzeit/ Datum
E51	Mit Auftreten des Fehlers.	Batterie wechseln - Kundendienst verständigen.
E60	Mit Auftreten des Fehlers.	Fehler Zündbox - Kundendienst verständigen.

Bevor Sie den Service anrufen

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Wasser tropft aus Gerätetür.	Tür ist nicht richtig geschlossen.	Bei korrekt geschlossener Tür muss bei Standgeräten der Türgriff nach unten zeigen.
	Türdichtung verschlissen oder beschädigt.	Türdichtung tauschen (siehe Handbuch Kapitel "Haustechnik"). Pflegehinweise, für maximale Nutzungsdauer: - Türdichtung grundsätzlich nach Produktionsende mit einem feuchten Tuch reinigen Bei häufiger Produktion von Grillprodukten (starke Fettablagerungen) muss die Türdichtung auch zwischen den Zyklen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden Wird das Gerät längere Zeit ohne Produkte betrieben, empfiehlt es sich die Garraum-Temperatur nicht über 180 °C einzustellen.
Während des Betriebes des Gerätes entstehen Geräusche im Garraum.	Luftleitbleche, Einhängestelle, usw. sind nicht richtig fixiert.	Luftleitblech und Einhängegestelle korrekt im Garraum fixieren.
Garraumbeleuchtung ohne Funktion.	Halogenlampe defekt.	Lampe tauschen (siehe Handbuch Kapitel "Haustechnik").
Wassermangel Im Display erscheint "OPEn H2O".	Wasserhahn geschlossen	Wasserhahn öffnen
"CI EIITIEO .	Wasserzulauffilter am Gerät verschmutzt.	Überprüfung und Reinigung des Filters, dazu: Wasserhahn schließen, Wasserzuführung am Gerät abschrauben, Filter am Wasserzulauf ausbauen und reinigen. Filter einsetzen Wasserzuführung anschließen und auf Dichtheit prüfen. Wenn Problem weiterhin besteht, Servicepartner verständigen.

Bevor Sie den Service anrufen

Wasser läuft unten aus dem Gerät	Gerät ist nicht nivelliert	Gerät mit Wasserwaage ausrichten (siehe Installationshandbuch).
	Ablauf verstopft	Ablauf (HT-Rohr) an der Geräterückseite abziehen und reinigen. Verstopfungen können entstehen, wenn häufig Produkte mit hohem Fettanteil gegart werden oder bei einer Verlegung des Ablaufrohres mit zu geringem Gefälle. Abhilfe: Ablaufrohr wie in der Installationsanleitung beschrieben verlegen.
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten	Externer Hauptschalter ausgeschaltet	Hauptschalter einschalten
	Sicherung an der Hausverteilung hat ausgelöst	Sicherungen in der Hausverteilung überprüfen
	Umgebungstemperatur war nach dem Ausschalten des Gerätes längere Zeit unter 5 °C (41 °F)	Garraum auf über 20 °C (68 °F) erwärmen. Das Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden (siehe Installationsanleitung).
Gerät zeigt "CHnG FILt"	Der Luftfilter ist verschmutzt.	Bitte wechseln Sie den Luftfilter. Siehe Handbuch Kapitel "Haustechnik". Drücken Sie den "Garzeit"-Taste zum Quittieren der Meldung.
Gasgerät zeigt "CHnG PoL" an.	Spannungsversorgung ist nicht polaritätsrichtig angeschlossen.	Ist das Gasgerät an eine Steckdose angeschlossen, Stecker ziehen und um 180° drehen. Gerät von einem Elektriker richtig gepolt (ohne Stecker) fest anschließen lassen.
Gasgerät zeigt ständig Reset "rES".	Gaszufuhr zum Gerät unterbrochen	Gashahn öffnen Lüftungsdecke einschalten
	Gasdruck zu gering	Gasversorgung zum Gerät überprüfen lassen

Bevor Sie den Service anrufen

Blinkende Betriebsarten-Anzeige	Garraum zu heiß	Garraum mit Cool Down abkühlen (siehe Handbuch Kapitel "Cool Down")
------------------------------------	-----------------	---

EG-Konformitätserklärung

BATIONAL AG lglinger Strate 62 D-86899 Landsberg

mos perlenoties, www.





Product: Commercial CombiSteam Overs Electric Appliances

CM 61, CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102, Types: CombiMissor Plus

CMP 201, CMP 202 find, CombiDuel

Including dedicated extractor hoods: EH 61/101/62/102 (CombiDuo 61/101)

> UV 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101) UV Plus 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)

Фирма Ратоная попациоднах, че техн продукти съответстват на сиздавшите дир

Plema-Radianut protestuje, Sa výrotiky pou v soutedu s následujecnú an-knickost ÚJ. Cit.

Ronformitätsentlängig, Rational eitälän, dassi diese Produktio mit den Rolgenden (I.). Rich

(IV, N Rational arbitance at claim produktor or inoversessessesses med Reigende (IV) direktiver.

Rational declara que estos productos son conformes con los algulaross Directivas Europeas

Œ. Retronalistantinati, et annud konted vascuvad järgenistala (II.) mormädele:

Battonal déclars que comprodués vorc en conformité avec les directives de l'único Européanne subventes

EW. Rational valuation, et il simili surport distribute seuroschen (1) direktibilen vasitenske

Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives:

Rational Replaces in the equalities much require philosopes report of elleptic top E.C.

AA, a Railtonal hijolendjille, hogy waar inemalikele mogdelalmele aa Ramapal Links hijnelingde indrijnelinelinele

Rational topor(size-sizes and produced subtactional potential suspensions at EU

Rational dichitora che questi produtti sono conformi sile reguesti Direttive della Comunità Europea.

KT. Rational particulars, land the productor additional fermion throntimes ISI normous

EN. Finns Rattoner padino, ka translationer adoles exhibition CS no inde-

PRIL. Rational rentitions, decides production in overneed entiting (in one; de volgende richtlinen,

A Rational-ductors quie estes produtos estes em conformidade com as sequindos directivas (L).

Firms Recipial obviscios, la dans reurote se apodra a chispaymi wytoranymi UE

Societates Rational declarit chiscosta produce aust in conformitate cui amilitramele directiva ale Unived Europeane Верей Репони, шиний, что цинна изделей отвечает следующих горова (C)

Buttonal Hosbitrar est dessa produtter le l'inversossitementes madifilipade EU disobitiv

Battonal injurijuje da su mi projevodi u saplanosel se skeletim snaminama EU: Battonal triavlja, da so ri koletič v siladu z nasladujimi omeminami EU:

Perus Batteral prefessije, de opinistry nij v scilades nachsterminel omerciaani III.b. Ratteral les la Cristete Aurupa Betijf inte appalisabil Direktifileten popurisajunu smorter

Machinery Directive MD 2006/42/DC

- DALEM BOTTOS A BADE CORRO, NEDROS, ARE DM BOTTOS A 2010.
- DIN EM 60305-1 Ber.1 (VOE 0700-1 Ber.1),3014-04,IR4 66905-13012,/WC:3014 ID4 60805-1:2012/X11:2014
- DM EM 60335-3-42 M/DE 0780-422-2813-12; EN 60035-2-42-2803-Com-2007-A1 +A11-2813
- DIN EN 62233 IVOS 6703-36613008-11; EN 62233 2008
- DM RM 62333 Rw 1 (VD6 0700-366 Rw 1):0009-04 RM 62333 Rw 1/3008.
- DIN EN BO 12100/3011-03; EN BO 12100/2010

Bactro Magnetic Compatibility DWV 2014/30//BU

- DW EN \$5014-1 0/DE 0875-14-1) 2012-05: EN \$5014-1; 2006 + A1; 2006 + A2; 2011
- DIM EM 61000-3-11-N/DE 0838 THE 115-2001-04: EN 61000-3-11-2000
- DM EN 61000-9-13 (VDE 0698-13) 3013-06.
- DIN EN 95014-2 OVDE 0879-14-2) 2009-06; EN 95014-2: 1997 A1: 2001 A2: 2008
- Antionderungen der Kabagorie IV / Requinements of catagory IV

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

EN 1717; 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow - certified by KTWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Änderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit. In case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.03.2017

Michael Haas Managing Director **LV. Roland Hegmann**

Head of Approval / Compliance

EG-Konformitätserklärung

Rational AG Johnner Straße 62: D-66899 Landsberg Germany





www.rational-ag.com

Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances

Types: CombilMaster Plus CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102, CMP 201.

OMP 202

Including dedicated extractor hoods: EH 61/101 (CombiDuo 61/61)

> UV 617301 (CombiDuo 61/61) UV Plus 61/101 (CombiDuo 61,/61)

- Фирма Ратионал потверждени, че техн продужен съответствая на съе
- EE.
- Perina flational provisioje, fla výrobino jezo s sociada u následujúcies sentinárami EU-Carel amenijíma hillingo, Parlamal arhibir, dess diesa Produkte mit den halpenden EU-S
- DK, N Ratheral entitlement of disse produktor or i overenestemmeter med betyende EU-strektiver
- Rathonal declara que antes productos son conformes con las repulsades Describas Europeau
- Remonal biredish, et. artisel tooled vastaved (Arginistate (U) normidele. 100
- Rathered déclares que una produits como en conformidal arrectiva directivas de l'Union Européanne sudopnées
- 200 Referred reducettes, että riikmä kuottavat täyttävät seurasyvien EU direktiivise rapatavutase
- Radional designess has these products are in applicating with the following II.1 densitives Radional lightweeters on the appellators world computations to appear, or, edinguing the II.1. 590 **CORT.**
- 14 MI, a Rational Espainnistic, hogo executamentals magnifoliosis or Sungar Unio biovelines introprocesses
- Hill Reformal toprofluje six no not protomed authorist adjustación amponicarea (L).
- Restored dichery the questi producti some conformi alle seguenti Directive dalla Comunità lluropea.
- ia Reticional patriorina, had the produkted arbitrida berelau divenduras ES incresas:
- Pleme Rothonal pacinio, har textribility and arbitra sales juitien ES mornales. UV
- 44, Rational verticals, del dece productes in avarransissaming sijn met de volgende richtlijsen. A Ractional declara-que estes produtos estão am conformidade com un seguinos directivas (U.).
- in. Forms Reduced solvriedota, Serdane reynologing agendos o nindejacymi wytycznymi (A):
- 800 Societates Rational declarifull appears produce sunt to conformity to combine describe
- See also Utstandi Burupana Фирма Рутиона, вишения, что данных изменяя изменяет онадуощим нерман ОС im,
- Radional Fondistrar of: Ocean productive is informeronic monthly and Philadelphia Scholarists
- U.S
- Referral injuritus-da su ord protovodi o septement se stederim umero Referral injuritus, da so di sobeliti i steletata i medininjural prominismo (L). 880
- Forms Battonal problemgis, the rejectibly odly sollade a newledge-give small Recional by Infiniteria Avroga Birtigi' van egodjolekt Drektiflenba ovganisdjons nosyler

Directive on Appliances Burning Generals Puels 2006/142/00

EN 203-1:2014; EN 203-2-2:2006, EN 203-3:2009

Hadrinery Directive MD 2006,742,760

- EN60335-1:2012
- EN900005-2-42:2003 + A1:2008 + A11:2012
- EN60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN62233-2008

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2914/50/EU

- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1990,
- EN 61000-3-2:2014: EN61000-3-0:2013

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

Restriction of Wasserdows Substances Storis 2011/65/Eu-

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

EM 1711: 2011-08 Protection against pollution of potable-water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow - certified by KFWA.

Belinicht mit um abgestminten Änderungen verliert diese EG-Konformitäissentlärung ihre Goltsplast. In case of any not with us altuned modifications, this BG-conformity declaration issue its validity.

Landsburg, 01.01.2017

Managing Director

ig Teamletter Williams



EG-Konformitätserklärung

Rational AG iglinger Strafte 62 D-86899 Landsberg

www.rational-ag.com





Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances Types: CombilMaster Plus CMP XS 6.2/3 E (incl. CombiDuo)

Including dedicated extractor hoods. UltraVent, UV X5 6 2/3 E.

Including UltraVent® XS Integration

Върха Ратковр, потворждава, не техноридуют съответствот на сициалите дирестиянне IC.

Forms Rational problekuje, še výrobny jeou v eouledu s následujúciné ombrosomi EU. CZ

D Konformitjoschilarung, National erhillert, dans diese Produkte mit den folgenden EU-Bichtlinien übereinstemmen

DK, H Rational williams at disseproduktor or Loverensiamonals mad Reigende (C2-direktiver)

Rational declara que exista productos son conformas son las algulantes Directivas Europeas Rational Identitati, in antucl booted vautavad (Arginistate (SJ) normádele: 100

Rational Michael que ou produits sont en conformité avec les directives de l'Anion Européenne sulvantes:

Cont Rational valuation, et il nimi runteet divitable seuronien (Li divistibles vastimulant

Rational declares that these products are in conformity with the following (iii) directives:

Rational Britains in an epolitron out is appropriate over type, to, strying my E.E.

Mi, a National Highrestick, hogg som termelset meghnernet av flumpar Unio Schreibeut häryekrelnet. Rational ligintlycje da su out protoved subladni slipedellen omjeretuera (IU)

HB.

Rational dichians che questi produiti sono conformi alle seguenti Direttive delle Comunità Europea Rational patriotina, ked lie produktal attituta itemia; liberolotas ES normas: 8.00

1.00 Firms Rational patrino, ks l'astrádiquesi athilut seksylotian (ES sormán

Reformiverhisor, decides production in overveneousnoing sign met de volgende richtlijnen.

A flattered declars que estre produtos estão em conformidade com as seguinose directivas (III)

Finns Radional obstadza, žie dane wyroby są zgodne z miniejszymi wytycznymi DE: Societates Rational declară di praete produce qual le conformitate cu predicarele directive ple Unioni Sungene.

RIU. Фирма Рассия и дивинет, что дивили изделия отвечаное олоду выдля ворьки ВС

Rational Hardinar set dessa produkter är i finansmakkennelse med filljande för stindelse

989

Retional lightly je da su ovi protovodi u seglesnosti sa skeledim amerricama filir Retional televije, do so ti testoki v skiedu praešednými umerakomi čiú:

Firms Rational profiteuje, Sarvjnobky súrvadiade a nasledovnými omerskomi EÚ: 900

Rational by intrinsin Avropa British his applicabl Direktiflerine opportulation counter.

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIM EM 60005-1 (VDE 0700-1):2013-10; EM 60805-1:2012.
- DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber.1):2014-04; EN 60335-1:2012/ACI2014 EM 60889-1/2012/3014
- DIM EM 60035-2-42 (VDE 0700-42)(2012-12; EM 60035-2-42;2000+Corr;2007+A1-A11;2012
- DIM EM 63233 (VDE 0700-366-3008-11-EN 63333-3008)
- DIM EM 63233 Ber: 1 (VDE 0700-366 Ber: 1):2009-04; EM 62233 Ber: 1:2008
- DIN EM ISO 13100-3011-08; EN ISO 12100-2010

Electro Magnetic Coreputability EMV 2014/30/EU

- DIN EN 95014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05; EN 95014-1; 2006 + A1; 2009 + A2; 2011
- DIN EM 61000-3-11 (VOE 0836 Tell 11): 2001-04; EN 61000-3-11: 2000
- DEN EM 61000-3-12 (VDI) 0838-125-2012-06;
- DIN EM 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-06; EM 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- Anfunderungen der Kategorie IV / Requirements of category IV

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

EN 1717: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow - certified by KIWA.

Bei nicht mit uns abgestimmten Anderungen verliert diese EG-Konformitätserklärung ihre Gültigkeit. in case of any not with us attuned modifications, this EG conformity declaration loses its validity.

Landsberg, 01.03.2017

Michael Haas Managing Director I.V. Roland Heamann

Head of Approval / Compliance











Europe

RATIONAL Deutschland GmbH

Tel. +49 (0)8191.327387 info@rational-online.de rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82 info@rational-france.fr rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.I.

Tel. +39 041 5951909 info@rational-online.it rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG

Tel. +41717279092 info@rational-online.ch rational-online.ch

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

Tel. +34 93 4751750 info@rational-online.es rational-online.es

America

RATIONAL Canada Inc.

Tel. 1-877-RATIONAL (728-4662) info@rational-online.ca rational-online.ca

RATIONAL BRASIL

Tel. +55 (11) 3372-3000 info@rational-online.com.br rational-online.com.br

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン

Tel. (03) 6316 -1188 info@rational-online.jp rational-online.jp

RATIONAL International India Private Limited

Tel. +91 124 463 58 65 info@rational-online.in rational-online.in

RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202 CH-9435 Heerbrugg Tel. +4171727 9090 Fax +4171727 9080 info@rational-international.com rational-online.com RATIONAL AUSTRIA GmbH

Tel. +43 (0)662.832799 info@rational-online.at rational-online.at

RATIONAL Nederland

Tel. +31 546 546000 info@rational.nl rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB

Tel. +46 (0)40-680 85 00 info@rational-online.se rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ В России и СНГ

Tea. +7 495 640 63 38 info@rational-online.ru rational-online.ru

RATIONAL International AG Istanbul Irtibat burosu

Tel. +90 212 603 6767 info@rational-online.com.tr rational-online.com.tr

RATIONAL USA Inc.

Tel. 888-320-7274 info@rational-online.us rational-online.us

RATIONAL Argentina - South America

Tel. +54 11 2080 2495 info@rational-online.com.ar rational-online.com.ar

RATIONAL 莱欣诺® 中国

Tel. +86 21 3183 7500 office.shanghai@rational-online.com rational-online.com

RATIONAL International Middle East

Tel. +971 4 338 6615 info@rational-online.ae rational-online.ae

RATIONAL AG

Siegfried-Meister-Straße 1 D-86899 Landsberg a. Lech Tel. +49 (0)8191 3270 Fax +49 (0)8191 21735 info@rational-ag.com rational-online.com RATIONAL Belgium nv

Tel. +32 (0) 37600370 info@rational.be rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.

Tel. +48 22 8649326 info@rational-online.pl rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.

Tel. +386 (0)2 8821900 info@slorational.si slorational.si

RATIONAL Norge AS

Tel. +47 22 70 10 00 post@rational.no rational.no

RATIONAL UK

Tel. 00 44 (0) 1582 480388 info@rational-online.co.uk rational-online.co.uk

RATIONAL Mexico

Tel. +52 (55) 5292-7538 info@rational-online.mx rational-online.mx

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

Tel. +61 (0) 3 8369 4600 info@rationalaustralia.com.au rationalaustralia.com.au

RATIONAL Korea

Tel. +82-31-756-7700 info@rationalkorea.co.kr rationalkorea.co.kr

RATIONAL NZ Ltd

Tel. +64 (9) 633 0900 sales@rationalnz.co.nz rationalnz.co.nz

RATIONAL Wittenheim SAS

4 Rue de la Charente – BP 52 F-68271 Wittenheim Cedex Tel. +33 (0)3 89 57 01 35 Fax +33 (0)3 89 57 09 47 info.fr@rational-online.com rational-online.com

© RATIONAL AG 2019