



2 års  
RATIONAL  
garanti

Nu kan du sikre dig 2 års garanti og gratis medlemskab af ClubRATIONAL [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty)

# Håndbog CombiMaster



## Piktogramforklaring

---



### ***Fare!***

Umiddelbart farlig situation, der kan medføre meget alvorlige kvæstelser eller døden.



### ***Advarsel!***

Muligvis en farlig situation, der muligvis medfører alvorlige kvæstelser eller døden.



### ***Forsigtig!***

Muligvis farlig situation, der kan medføre lettere kvæstelser.



Ætsende stoffer



Brandfare!



Fare for forbrændinger!



OBS! Hvis disse bestemmelser ikke følges, kan konsekvensen være skader på materialet.



Tips og trick til daglig brug.

# Kære kunde,

---

Til lykke med købet af din nye CombiMaster.

Med erhvervelsen af den nye CombiMaster har du valgt en combi-dampkoger i topplassen.

På grund af den fremragende forarbejdningskvalitet og de næsten ubegrænsede tilberedningsmuligheder vil du med denne CombiMaster have en pålidelig partner i dit køkken i mange år fremover.

Vi yder 12 måneders garanti fra datoen for den første installation.

Garantien omfatter ikke glasskader, pærer og pakningsmateriale samt skader, der skyldes u hensigtsmæssig installation, brug, vedligeholdelse, reparation og afkalkning.

Og nu: God fornøjelse med din nye CombiMaster.

**Venlig hilsen**

**RATIONAL AG**

Vores tekniske kundeservice er til disposition 7 dage om ugen i: ++49 (0)8191 327888

Brug RATIONAL Chef©Line angående alle brugertekniske spørgsmål: ++49 (0)8191 327561

<b>Forhandler:</b>	<b>Installatør:</b>
	Installeret den: _____
<b>Apparatets nummer:</b>	

Der tages forbehold for tekniske ændringer, der er i fremskridtets interesse!

Sikkerhedsinfo	5
Ansvar	7
Pleje, inspektion, vedligeholdelse og reparation	8
Funktionselementer	9
Anvisninger om brugen af apparatet	10
Arbejde med håndbruseren	12
Almindelig betjening	13
Betjeningslementer	14
Driftsarter	15
Driftsart – "Dampning"	16
Driftsart – "Varmluft"	18
Driftsart – "Combi-damp"	21
Driftsart – "Vario-damp"	23
Driftsart – Finishing®	25
Arbejde med kernetemperaturføler	27
Funktion Cool Down	30
Indstilling af celsius / fahrenheit	30
Rengøring	31
Afkalkning af dampgenerator (service)	33
Afbryde afkalkningsproceduren	36
Tømning af dampgenerator	36
Fejlmeldinger	37
Eksempler på tilberedning	38
Inden du ringer til kundeservice	56
Husteknik	58
EF-overensstemmelseserklæring for eludstyr	59
EF-overensstemmelseserklæring for gasudstyr	60
ClubRATIONAL	61

---



### **Advarsel!**

*Forkert installation, service, vedligeholdelse eller rengøring samt ændringer på apparatet kan føre til beskadigelser, kvæstelser eller døden. Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem, før du tager apparatet i brug.*

*Dette apparat må kun bruges til tilberedning af fødevarer i erhvervsmæssige køkkener. Enhver anden brug er i strid med apparatets bestemmelse, og farlig.*

*Fødevarer, der indeholder brandfarlige stoffer (f.eks. fødevarer med alkohol), må ikke koges/steges/bages. Stoffer med et lavt flammepunkt kan antænde sig selv - brandfare!*

*Rengørings- og afkalkningsmidler samt det dertil hørende tilbehør må kun anvendes til det formål, der er beskrevet i denne håndbog. Enhver anden brug er i strid med apparatets bestemmelse, og farlig.*

*Få venligst straks hele ruden udskiftet, hvis glastruden beskadiges.*



### **Advarsel!**

#### **Kun gasapparater**

- *Hvis apparatet er installeret under en emhætte, skal denne være tændt, mens apparatet bruges – forbrændingsgasser!*
- *Hvis apparatet tilsluttes en skorsten, skal aftræksledningen regelmæssigt gøres ren i overensstemmelse med de bestemmelser, der gælder for det pågældende land – Brandfare! (Kontakt din installatør angående dette)*
- *Læg aldrig genstande på aftræksrøret fra apparatet – brandfare!*
- *Området under apparatets bund må ikke blokeres eller flyttes med genstande – brandfare!*
- *Apparatet må kun bruges i vindstille omgivelser – brandfare!*



#### **Adfærd ved gaslugt:**

- *Luk omgående gasforsyningen*
- *Berør ikke de elektriske kontaktelementer*
- *Sørg for at lufte rummet godt ud*
- *Undgå åben ild og gnister*
- *Benyt en ekstern telefon og informer omgående det relevante gasforsyningselskab (kan gasforsyningselskabet ikke nås, så ring til det lokale brandværn).*



## **Sikkerhedsinfo**

---

Opbevar denne håndbog, så den altid er tilgængelig for alle brugere af apparatet!

Dette apparat må ikke bruges af børn og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller åndelige evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, i givet fald skal denne persongruppe arbejde under opsyn af en person, der har ansvaret for sikkerheden.

Apparatet må kun betjenes med hænderne. Beskadigelser efter brug af spidse, skarpe og andre genstande dækkes ikke af garantien.

For at undgå risikoen for ulykker eller beskadigelser af apparatet er det bydende nødvendigt at give betjeningspersonale regelmæssige kurser og undervisning i sikkerhed.



### **Advarsel!**

#### **Daglig kontrol før tænding og brug**

- *Lås luftstyrepladen forskriftsmæssigt foroven og forneden – risiko for kvæstelser, når ventilatorhjulet drejer!*
- *Kontroller at ophængningsstativet eller tallerkenstativ-vognen er forskriftsmæssigt sikret i koge-/stege-/bagerummet – beholdere med varm væske kan falde ned eller glide ud af koge-/stege-/bagerummet – fare for forbrænding!*
- *Kontroller inden apparatet bruges til madlavningen, at der ikke er rester af rengøringsvæske i koge-/stege-/bagerummet. Eventuelle rester af rengøringsvæske skylles grundigt med håndbruseren – ætsningsfare!*



### Advarsel!

#### Anvisninger om sikkerheden under brugen

- Når beholderne fyldes med væske eller der under kogningen fyldes produkter ind, der bliver flydende, må de ikke skubbes ind på niveauer, der er højere, end at operatøren kan se ned i de indsatte beholdere – fare for forbrænding!  
Klistermærke med anvisning er vedlagt apparatet.
- Åbn altid døren til koge-/stege-/bagerummet meget langsomt (varme dampe) – fare for forbrænding!
- Tilbehør og andre genstande i det varme koge-/stege-/bagerum må kun berøres med isolerende beskyttelsesdragt – fare for forbrænding!
- Apparatets udvendige temperatur kan overstige 60 °C, berør kun apparatets betjeningslementer – fare for forbrænding!
- Håndbruser og vand kan være varmt – fare for forbrænding!
- NEDKØLINGS-drift – Aktiver kun nedkøling med luftstyrepladen forskriftsmæssigt lukket – fare for kvæstelser!
- Grib ikke ind i ventilatorhjulet – fare for kvæstelser!
- Rengøring – aggressive kemiske midler – ætsningsfare!  
Til rengøring skal der bruges passende beskyttelsespåkledning, beskyttelsesbriller, handsker, ansigtsbeskyttelsesmaske. Følg sikkerhedsanvisningerne i kapitlet „Manuel rengøring“.
- Opbevar ikke brandfarlige eller brændbare stoffer i nærheden af apparatet – brandfare!
- Når mobile apparater og tallerkenstativ-vogne ikke bevæges, skal bremserne på hjulene aktiveres, så de står fast. Vognen kan rulle, hvis gulvet er ujævnt – fare for kvæstelser!
- Hvis tallerkenstativ-vognen flyttes, skal beholderlåsen altid være lukket. Dæk beholdere med væske til, så der flyder varm væske over - fare for forbrændinger!
- Transportvognen skal være ordentligt fikseret ved fyldning og udtagning af tallerkenstativ-vognen – fare for kvæstelser.
- Stativ-vogne, tallerkenstativ-vogne, transportvogne samt apparater monteret på ruller kan tippe under transport over et skævt gulv eller en dørtærskel – fare for kvæstelser!

## Ansvar

Installationer og reparationer, der ikke udføres af autoriserede fagfolk eller med originale reservedele, samt enhver teknisk ændring af maskinen, der ikke er tilladt af producenten, medfører, at producentens garanti og ansvar for produktet bortfalder.



## Pleje

---

For at bevare ædelstålets høje kvalitet samt af hygiejniske grunde og for at undgå driftsforstyrrelser skal apparatet gøres rent dagligt. Følg anvisningerne i kapitlet „Manuel rengøring“.



### **Advarsel!**

*Hvis apparatet ikke bliver gjort rent eller det ikke bliver tilstrækkeligt gjort rent, kan aflejet fedt eller fødevarerester i koge-/stege-/bagerummet antændes – brandfare!*

- For at undgå korrosion i koge-/stege-/bagerummet skal apparatet også gøres rent dagligt, hvis det udelukkende bruges i fugtig varme (dampning).
- For at undgå korrosion skal der med jævne mellemrum (ca. 2 uger) kommes planteolie eller fedt i koge-/stege-/bagerummet.
- Apparatet må ikke gøres rent med højtryksrensere.
- Apparatet må ikke syrebehandles eller udsættes for syredampe, idet disse kan skade nikkelkromstålets passive lag, så apparatet bliver misfarvet.
- Brug kun apparatproducentens rengøringsmidler. Rengøringsmidler fra andre producenter kan medføre beskadigelser, og dermed også, at garantien ikke længere dækker.
- Der må ikke bruges skuremidler eller ridsende rengøringsmidler.
- En daglig rengøring af tætningen af koge-/stege-/bagerummet med en ikke-skurende skyllemiddel forlænger levetiden.
- Tilførselsluftfilteret tages ud og renses 1 x om måneden (se kapitlet Firmateknik).

## Inspektion, vedligeholdelse og reparation



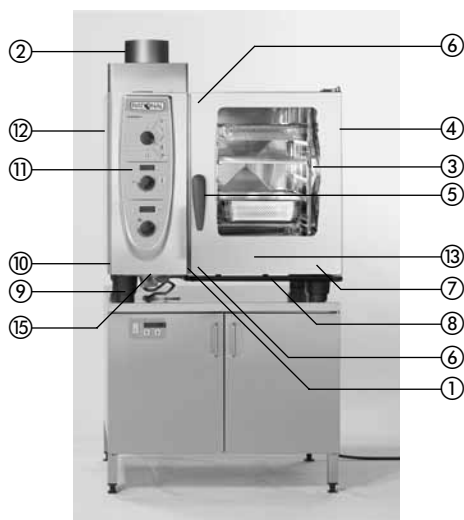
### **Fare – højspænding!**

- *Inspektion, vedligeholdelse og reparationer må kun udføres af uddannede fagfolk.*
- *Ved rengøring (med undtagelse af manuel rengøring) inspektion, vedligeholdelse og reparation skal apparatet afbrydes fra husets energiforsyning.*
- *For apparater med ruller (mobile apparater) skal apparatets bevægelsesfrihed begrænses så meget, at energi-, vand- og udledningsvandledningerne ikke kan beskadiges, når apparatet bevæges. Når apparatet bevæges, skal det kontrolleres, at energi-, vand- og udledningsvandledningerne er korrekt afbrudt. Hvis apparatet stilles tilbage på den oprindelige plads, skal bevægelsessikringen, energi-, vand- og udledningsvandledningerne igen anbringes forskriftsmæssigt.*
- *For at sikre, at apparatet er i teknisk upåklagelig stand, bør der mindst 1 gang årligt foretages vedligeholdelse ved en autoriseret servicepartner.*



## Funktionselementer

- ① **Apparatets nummer**  
(kun synligt med åben dør)
- ② **Strømningssikring** (optional)  
(kun gasenheder)
- ③ **Ovnrumsbelysning**
- ④ **Dør med dobbelt glastrude**
- ⑤ **Dørhåndtag**  
Bordenheder: Enhåndsbetjening med lukkefunktion  
  
Fritstående enheder: Enhåndsbetjening
- ⑥ **Mekanisme til åbning af dobbelt glastrude**  
(indv.)
- ⑦ **Indbygget, selvtømmende dørdrypkar**  
(indv.)
- ⑧ **Drypkar (enhed) med direkte forbindelse til afløb**
- ⑨ **Fødder**  
(højdejusterbare)
- ⑩ **Typeskilt**  
(med alle vigtige data såsom effektforbrug, gastype, spænding, faseantal og frekvens samt apparattype og -nummer, se også Funktioner/ Indstillinger/Type, Optionsnummer)
- ⑪ **Betjeningspanel**
- ⑫ **Afdækning af elinstallationsrummet**
- ⑬ **Håndbruser** (optional)  
(med retur-automatik)
- ⑭ **Indkøringshjælp**  
(Fritstående enheder)
- ⑮ **Luftfilter**  
(indblæsningsluft til installationsrummet)



Bordenhed 6 x 1/1 GN, identisk ved 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN og 10 x 2/1 GN.



Fritstående enhed 20 x 1/1 GN, identisk ved 20 x 2/1 GN.

## Anvisninger om brugen af apparatet

---

- Undgå varmekilder (f.eks. grillplader, friturekogere osv.) i nærheden af apparatet.
- Apparatet kan kun bruges i rum, der har en rumtemperatur på  $> 5$  °C. Er omgivelsestemperaturerne under  $+ 5$  °C, skal koge-/stege-/bagerummet før brugen opvarmes til rumtemperatur ( $> + 5$  °C).
- Så snart du åbner døren til koge-/stege-(bagerummet, slår opvarmningen og ventilatorhjulet automatisk fra. Den integrerede ventilatorhjulbremse bliver aktiv. Ventilatorhjulet kører ganske kortvarigt derefter.
- Ved grill og stegning (f.eks. kyllinger) bør der altid sættes en opsamlingsbeholder til fedt ind.
- Brug udelukkende varmebestandigt originalt tilbehør fra apparatproducenten.
- Gør altid tilbehøret rent før brugen.
- Lad ovndøren stå på klem i længere pauser i driften (f.eks. om natten).
- Døren til koge-/stege-/bagerummet er udstyret med en lukke-funktion. Døren på opretstående apparater er kun tæt lukket, når dørgrebet står lodret.
- I længere pauser i driften (f. eks. på hviledage) lukkes for husets vand-, strøm og gasforsyning til apparatet.
- Når apparatet er nedslidt, må det ikke lægges i affaldscontaineren eller i containeren til gamle apparater på de kommunale indsamlingssteder. Vi er gerne behjælpelige med bortskaffelsen af apparatet.

## Maks. påfyldningsmængde pr. apparatstørrelse

6 x 1/1 GN	30 kg (maks. 15 kg pr. indskub)
10 x 1/1 GN	45 kg (maks. 15 kg pr. indskub)
20 x 1/1 GN	90 kg (maks. 15 kg pr. indskub)
6 x 2/1 GN	60 kg (maks. 30 kg pr. indskub)
10 x 2/1 GN	90 kg (maks. 30 kg pr. indskub)
20 x 2/1 GN	180 kg (maks. 30 kg pr. indskub)



Hvis de maksimale belastningsmængder overskrides, kan der opstå skader på apparatet. Følg de maksimale belastningsmængder for fødevarer, der er angivet i brugerhåndbogen.

## Anvisninger om brugen af apparatet

### Bordapparater med ophængnings-stativ

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

- Tag apparatet ud ved at løfte ophængnings-stativet let op i midten og tage det ud af låsen foran.
- Sving ophængningsstativet ind til midten af koge-/stege-/bagerummet.
- Tag ophængnings-stativet ud af fikseringen ved at løfte det opad. Gå frem i omvendt rækkefølge, når det skal stilles tilbage.



### Arbejde med stativvogn, tallerkenstativvogn og transportvogn ved bordapparater (valgmulighed)

- Tag ophængningsstativet ud som beskrevet.
- Læg indkørselsskinnen på den dertil beregnede fikseringsklinge på apparatets bund. Sørg for at fikseringen passer nøjagtigt (4 stifter).
- Sørg for at tilpasse og nivellere apparatet i den nøjagtige højde på transportvognen.
- Kør transportvognen hen til anslaget på indkørselsskinnen og kontroller, at transportvognen er sikret forskriftsmæssigt til apparatet.
- Skub stativvognen eller tallerkenstativvognen hen til anslaget i apparatet og kontroller, at låsen i apparatet fungerer.
- Stativvognen eller tallerkenstativvognen tages ud ved at låse låsen op og trække vognen ud af koge-/stege-/bagerummet. Sæt først kerntemperaturføleren i indkørselsskinnens parkeringsposition.
- Sørg for, at stativvognen eller tallerkenstativvognen er låst på transportvognen under transporten.



## Arbejde med håndbruseren

---

- Når du bruger håndbruseren, skal slangen trækkes mindst 20 cm ud af parkeringspositionen.
- Du kan vælge 2 doseringstrin ved at trykke på aktiveringsknappen.
- Lad altid håndbruseren glide langsomt tilbage i parkeringspositionen.



*Forsigtig!*

*Håndbruseren og vandet kan være varmt – fare for forbrænding!*



Håndbruseren har ingen pausestilling. Slangen bliver beskadiget, hvis håndbruseren trækkes kraftigt ud og længere end den slangelængde, der maks. er til rådighed.

Kontroller, at slangen er rullet helt op efter brug af håndbruseren.

Håndbruseren må ikke bruges til afkøling af koge-/stege-/bagerummet.

## Almindelig betjening

### H2O

Når apparatet tændes kan meddelelsen: H2O ses på displayet. Dette betyder, at dampgeneratoren endnu ikke er fyldt med vand. Efter fyldning slukkes signalet automatisk.



Hvis koge-/stege-/bagerummet er varmere end den indstillede temperatur, blinker tasten for den valgte driftsart (f.eks. dampe).

(Afkøling af koge-/stege-/bagerum, se kapitlet „Cool Down“).



0:35



### Tidsindstilling

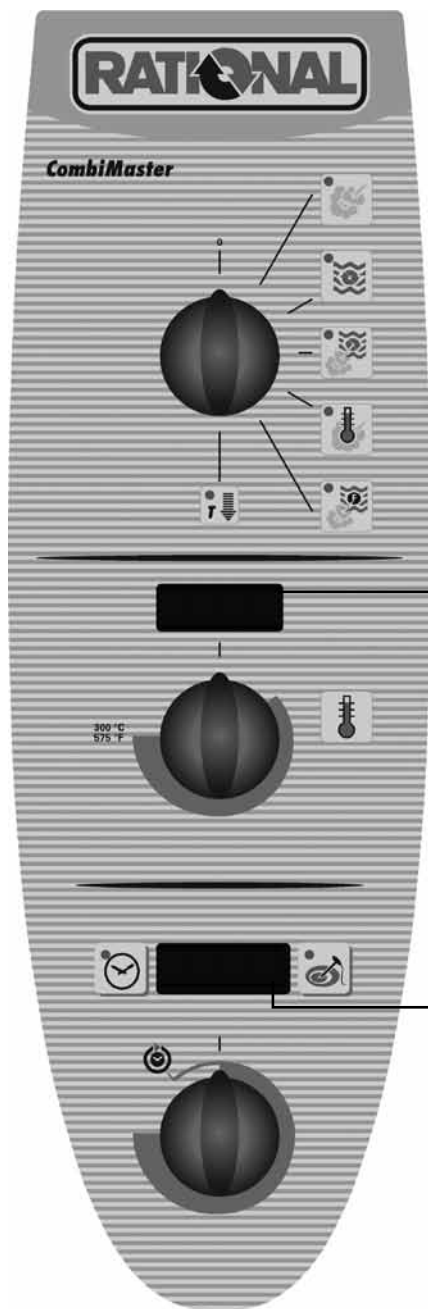
Kogetiden kan op til 30 minutter indstilles i intervaller à 1 minut og over 30 minutter i intervaller à 5 minutter.

















rES

### “RESET” (kun gasapparater)

Er der en fejl i brænderfunktionen lyser „rES“ på displayet. Efter 15 sek. lyder der et akustisk signal. Ved at trykke på „ur-tasten“ startes den automatiske tændingen igen. Hvis „rES“-meldingen ikke begynder at lyse igen efter ca. 15 sek., brænder flammen, og apparatet er parat til drift. Hvis signalet lyser, selv om der trykkes gentagne gange, bedes du venligst kontakte Kundeservice!



-  Dampning (100 °C)
-  Varm luft (30 °C - 300 °C)
-  Combi-damp (30 °C - 300 °C)
-  Kontakt til valg af driftsart
-  Vario-dampning (30 °C - 99 °C)
-  Finishing (30 °C - 300 °C)
-  Tillægsfunktion "Cool Down"
-  Temperaturvisning (ovnrøm)
-  Indstillingsknap til ovnrømstemperatur
-  Visning af varmedrift
-  Knap til ur (0 til 23 timer 59 min)
-  Knap til kernetemperatur (0°C - 99°C)
-  Visning af tid/kernetemperatur
-  Indstillingsknap til klokkeslæt/ kernetemperatur

## Driftsarter

---



### Driftsart „Dampning“

En højtydende dampgenerator producerer hygiejnisk frisk damp. Denne ledes trykløst ind i ovnrummet, hvor ventilatoren sørger for at cirkulere den rundt med stor hastighed. Et patenteret reguleringssystem holder øje med, at der ledes tilpas store mængder damp ind. Ovnrumstemperaturen er her indstillet til 100 °C (konstant temperatur).



### Driftsart „Varmluft“

Højtydende varmelegemer opvarmer den tørre luft, hvorefter ventilatoren sørger for jævn fordeling af den varme luft i hele ovnrummet. Ovnrumstemperaturen kan her indstilles fra 30 °C - 300 °C.



**Driftsart „Combi-damp“** Reguleringssystemet sørger for at kombinere de to driftsarter „Dampning“ og „Varmluft“. Derved skabes et fugtig-varmt klima, der er med til at intensivere hele processen. Ovnrumstemperaturen kan indstilles fra 30 °C - 300 °C. Optimal regulering af fugtigheden, der forhindrer, at produkterne bliver tørre.



### Driftsart „Vario-damp“

Et elektronisk reguleringssystem med meget præcise temperaturfølere sørger for at holde den forhåndsfastsatte ovnrumstemperatur på et konstant niveau. Den yderst følsomme styreenhed samt reguleringsteknikken sikrer et ovnrumsklima, der er som skabt til de pågældende produkter. Ovnrumstemperaturen kan indstilles variabelt fra 30 °C - 99 °C.



### Driftsart „Finishing®“

De to driftsarter Damp og Varmluft er kombineret med hinanden. Derved udvikles et optimalt ovnrumsklima, der både hindrer udtørring af maden i ovnrummet samt uønskede vandrande. Ovnrumstemperaturen kan indstilles individuelt fra 30° C - 300 °C.



## Driftsart – "Dampning"



### „Dampning“

Dampgeneratoren producerer hygiejnisk frisk damp. Ovnrumstemperaturen er her indstillet på **100 °C** (konstant temperatur).

#### Tilberedningsmåder:

Dampe, Blanchere, Trække, Opbløde, Vakuumtilberedning, Optø, Konservere.



**1** Forvarmning, til kontrollampen går ud.



Eller du arbejder med kernetemperaturføler



Ønskeværdi

Øjebliksværdi

### Eksempler

#### • Mise en place

Tomates concassées, garniture (grøntsager, frugt), svampe, blanchering af julienne og brunoise, blanchering af grøntsager til fyld, roulader osv., pille løg eller kastanjer, opblødning af bælgfrugter.

#### • Forretter

Røræg, pocherede æg i små forme, hårdkogte æg, asparges, grøntsagsflan, fyldte grøntsager (løg, kålrabi, porrer, selleri osv.).

#### • Suppetilbehør

Kød- og melboller, spinatboller, ravioli, gemyse royale.

#### • Hovedretter

Kogt oksekød, hamburgerryg, kogt flæskeskank, tunge, suppehøne, kalkunkølle, sylte, fisk.

#### • Tilbehør

Risotto/ris, melboller, pasta (nudler), friske og dybfrosne grøntsager, grøntsagsbudding, kartoffelroulade, skrællede kartofler, kartofler med skræl, turnerede kartofler.

#### • Desserter

Friske eller dybfrosne frugter (f.eks. varme hindbær), kompot, risengrød.





## Driftsart – "Dampning"

---



### Tips

- Find ud af, hvilke råvarer der kan tilberedes samlet med henblik på at udnytte så meget af Combi-Master'ens kapacitet som muligt og vær opmærksom på, at fisk, kød, grøntsager, tilbehør og frugt (hvis de i øvrigt laves på samme måde) sagtens kan tilberedes samtidigt.
- Kom kartofler ned i perforerede GN-beholdere, derved slipper dampen hurtigere igennem og det giver et bedre slutresultat.
- Grøntsagsfond kan opsamles i en beholder i nederste indskub.
- Benyt to flade GN-beholdere fremfor en høj => det gør det nemmere at hælde, og produkterne ligger ikke for tungt på hinanden.
- Melboller må ikke ligge for tæt ved siden af hinanden i de flade, lukkede GN-beholdere.
- Ris og kornprodukter sættes som de eneste over med vand: 1 del korn, 1,5 - 2 dele vand.
- Tomater flås ved at stille dem ind i ovnen i ca. 1 min (driftsart "dampning") og derefter lægge dem i en skål med koldt vand.



## Driftsart – "Varmluft"



### „Varmluft“

Højtydende varmelegemer opvarmer den tørre luft. Ovenrumstemperaturen kan indstilles fra **30 °C til 300 °C**.

#### Tilberedningsmåder:

Bage, stege, grille, fritere, gratinere, glacere.



**1 Forvarmning**, til kontrollampen går ud.



**2**



**3**



**4**

### Eller du arbejder med kernetemperaturføler



**3**



**4**

Ønskeværdi

Øjebliksværdi

### Eksempler

#### • Mise en place

Svitse flæsk, afbrune ben, stille gærdej til hævn-  
ning.

#### • Forretter

Meatballs, gratiner, gratinerede grøntsager, grønt-  
sagspostej, postej, roastbeef, chicken wings,  
finger food, andebryst, quiche, mørdejsprodukter,  
tarteletter.

#### • Suppetilbehør

Biskuitcroutoner, skinkecroutoner, ostecroutoner.

#### • Hovedretter

Bøf, oksefilet, T-bone, lever, frikadeller, kyllinge-  
bryst, kyllingelår, halve / hele kyllinger, kalkun,  
fasan, vagtler, panerede produkter, pan. conveni-  
ence, formbøffer, andebryst, koteletter, pizza.

#### • Tilbehør

Kartoffelkager, brasekartofler, kartoffelgratin, rösti,  
kartofler bagt i stanniol, Idaho kartofler, kartoffel-  
soufflé, Macaire kartofler, Duchesse kartofler.

#### • Desserter

Biskuit, rør- og sandkagedej, bagværk, butter-  
dej, croissanter, brød, rundstykker, flyte, mørdej,  
østrigsk æblekage (Apfelstrudel), bagværk (for-  
bagt), dybfrosne varer.



## Driftsart – "Varmluft"



### Tips

#### • Tilberedningstid

Tilberedningstiden afhænger af produktets kvalitet, vægt og højde.

En jævn luftcirkulation opnås bedst ved ikke at lægge produkterne for tæt ved siden af hinanden (riste og beholdere).

#### • Generelle oplysninger om korttidsstegning

- Forvarmning skal ske på et højt temperaturniveau (300 °C), så der opbygges tilstrækkelig med varme.
- hurtig påfyldning, så temperaturen i ovnrummet falder mindst muligt.
- dør åbnes kortvarigt under tilberedningen (kun hvis ovnen er helt fyldt op), så overskydende fugtighed kan slippe ud.
- i forbindelse med korttidsstegte produkter eller andre produkter, der afgiver megen fugtighed (f.eks. kyllingelår), kan mængden af produkter i ovnen evt. reduceres til 75%, max. 50% af den maksimale mængde.

#### • Panerede produkter

med alle former for panade. Til mere intensiv brunning benyttes egnede fedtstoffer eller en paprika/olie blanding. Panaden trykkes godt fast og behandles med flydende fedt. Kom ikke for mange produkter ind i ovnen.

Tommelfingerregel: 1 cm kød kræver ca. 8 - 10 min. tilberedningstid.

**Forvarmning:** til 300 °C (dog mindst til kontrollampen går ud).

**Optimal skæretykkelse:** 1,5 - 2 cm.

**Tilbehør:** Stege- og bageplade eller granit-emaljeret beholder. For at få en jævn brunning på over- og undersiden skal man være opmærksom på skærestyrke og samme størrelse.

#### • Gratinerer

af køddretter med hvid eller brun sovs, fisk og muslinger, asparges, julesalat, broccoli, fennikel, tomater, toast.

**Forvarmning:** til 300 °C (dog mindst til kontrollampen går ud). Indstil den ønskede temperatur, når du har stillet produkterne ind i ovnen.

**F.eks.:** Rist eller beholder (20 mm) til gratinerer af toast, bøf eller suppe.



## Driftsart – "Varmluft"

---

- **Bagning**

**Forvarmning:** til bagetemperatur. Evt. højere forvarmningstemperatur, hvis ovnen er helt fyldt op.

**Bagetemperatur:** ca. 20 - 25 °C

lavere end i de traditionelle ovne.

I forbindelse med rundstykker benyttes kun hvert andet indskub.

**Ved dybfrosne convenience produkter forvarmes til 300 °C.**

**Rundstykker af færdig dej optøs og stilles til hævning et øjeblik.**

**Tilbehør:**

Benyt perforeret bageplade med teflonbelægning, bage- og stegeplade eller granitemaljerede GN-beholdere.



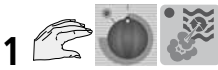
# Driftsart – "Combi-damp"



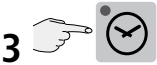
## "Combi-damp"

De to driftsarter „Dampning“ og „Varmluft“ kombineres via et reguleringssystem. Derved skabes et fugtig-varmt klima, der er med til at intensivere hele processen. Ovnrumstemperaturen kan indstilles fra **30 °C til 300 °C**.

**Tilberedningsmåder: Stegning, bagning.**



**1** Forvarmning, til kontrollampen går ud.



**Eller du arbejder med kernetemperaturføler**



Ønskeværdi    Øjebliksværdi

## Eksempler

- **Mise en place**  
Afbrune ben.
- **Forretter**  
Quiche Lorraine, grøntsagsgratin, flan, moussaka, lasagne, cannaroni, paella, pastagratin.
- **Hovedretter**  
Steg (af okse, kalv, svin, lam, fjerkræ, vildt), roulader, fyldte grøntsager (peberfrugter, aubergine, kål, løg, kålrabi), gratinerede grøntsager (blomkål), kalkunlår, fyldt kalvebryst, skinkepastas (fuldkornssflan, svineskank, svinemave, omelet i forskellige varianter).
- **Tilbehør**  
Kartoffelgratin, dybfrosne produkter (fyldte kartofler, ...).
- **Desserter**  
Gærdej.
- **Diverse**  
Brød, rundstykker, kringler (dybfrosset færdig dej, rå dej).



## Driftsart – "Combi-damp"

---



### Tips

- Læg ikke produkterne for tæt ved siden af hinanden.
- Steg med svær eller større kødstykker dampes ca. 1/3 af tiden.
- Kondensat opsamles i en beholder (hjælpeindskub) og tilsættes benene (til sovsen).

### • Tilberedning af sovs

- Placér en lukket beholder i hjælpeindskubbet.
- Kom ben, Mire poix og krydderier ned i beholderen og steg sammen med kødet.
- Tilsæt væske.
- Skal koge videre, til retten er færdig.
- Meget koncentreret basisfond til saucer.

### • Roulader

anbringes i lukket GN-beholder. Fyld op med varm sovs og dæk til med beholder.

### • Bagning

Gærdej, butterdej, vandbakkelsesdej tilberedes på bage-/stegeplade, teflonplader kan ligeledes benyttes.

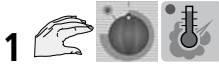


## Driftsart – "Vario-damp"



### „Vario-damp“

Dampgeneratoren producerer hygiejnisk frisk damp. Ovnrumstemperaturen kan indstilles variabelt fra 30 °C - 99 °C.



1 **Forvarmning**, til kontrollampen går ud.



Eller du arbejder med kernetemperaturføler



Ønskeværdi      Øjebliksværdi

### Eksempler

- **Mise en place**

Blanchering af skinke og flæsk, pochering af fisketilbehør, pasteurisering af suppe, sovs, fond, fumet etc. (halvkonserves).

- **Forretter**

Galantiner, fiskeboller, terriner, vakuum-retter.

- **Suppetilbehør**

Fars, melboller, æggestand/royale.

- **Hovedretter**

Fisk (laks, søtunge etc.), hamburgerryg, fjerkræ, vakuum-retter (kyllingebryst, kogt oksebryst, kalvetunge), kalkunfilet, kyllingebryst, oksefilet, Vitello pølser.

- **BTilbehør**

Flan, grøntsagsbudding, polenta.

- **Desserter**

Frugt, creme caramel, kabinetbudding.



## Driftsart – "Vario-damp"

---



### Tips

#### • Tilberedningstid "Vario-damp"

Her fungerer tilberedningstiden for driftsarten "dampning" som tilnærmet basisværdi. Generelt forholder det sig sådan, at jo lavere ovntemperaturen er, jo længere skal produkterne være i ovnen.

#### • Ovnrømstemperaturer (basisværdier)

##### „Vario-damp“:

Suppetilbehør:	75 - 90 °C
Fisk, skal- og krebsdyr:	65 - 90 °C
Kød- og pølsevarer:	72 - 75 °C
Hlyst kød:	75 - 85 °C
Mørkt kød::	80 - 90 °C
Fjerkræ:	80 °C
Desserten:	65 - 90 °C

#### • Kryddring

Vær varsom med kryddringen. Produkternes karakteristiske smag intensiveres på grund af den lave ovntemperatur.

I forbindelse med vakuum tilberedning er det vigtigt at sørge for præcis dosering af fumeter, essenser og reducerede saucer!

#### • Konservering af frugter og grøntsager

Læg produktet i varm eller kold væske, alt efter hårdhedsgraden og det ønskede konserveringsresultat. Konserveringsbeholderne må max. have en diameter på 100 mm. Ovntemperaturen afhænger af produktets beskaffenhed (modningsgrad, snit). Temperatur (basisværdi): 74 - 99 °C.

#### **OBS!**

Glas må ikke lukkes!

#### • Fordele:

- Fyld får en mere fast struktur.
- Produkterne dufter dejligt og smager af mere.
- Meget lille svind i forbindelse med fede råvarer. Temperatur (basisværdi): 72 - 80 °C.

#### • Tilberedning direkte på tallerkenen, f.eks. fisk.



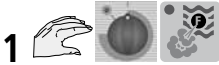


## Driftsart – Finishing®



### „Finishing®“

Her kombineres de to driftsarter „dampning“ og „varmluft“. Derved skabes et optimalt ovnrums-klima, der forhindrer, at produkterne blive tørre og kedelige, og der opstår hverken pytter eller vandpletter. Ovntemperaturen kan indstilles fra 30 °C - 300 °C.



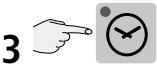
1

**Forvarmning:** til driftstemperatur.



2

Vi anbefaler en ovntemperatur på hhv. 120 °C og 140 °C. Temperaturen kan dog ændres alt efter, hvilken beskaffenhed produkterne har.



3



4

Som regel tager Finishing-processen for retter, der anrettes på tallerkener, ca. 5 - 8 min. – tiden kan dog variere alt efter produkt, produkttemperatur, antal tallerkener/fade, påfyldningshøjde og ønsket spisetemperatur.



3



4

76°C

19°C

Ønskeværdi

Øjebliksværdi

### Eksempler

#### • Forretter

Alle slags spaghetti, canneloni, lasagne, grøntsagstallerken, nudelstrimler med ost eller kål, quiche lorraine, forårsruller, formbøffer, løgtærte.

#### • Hovedretter

Alle slags stege, patéer, gratiner, færdige menuer, roulader, fyldte grøntsager.

#### • Tilbehør

Ris, kartofler, nudler, pasta, grøntsager, gratiner.

#### • Desserter

Strudel, varme frugter.

## Eller du arbejder med kernetemperaturføler



## Driftsart – Finishing®

---



### Tips

- **Finishing service**

Tallerkener af porcellæn, ler, glas, sølv, kobberpander, krom-nikkel-stål, aluminiumsbakker (mad ud af huset).

- **Tallerkener til banketter/rejseselskaber**

Finishing på tallerkenopbevaringsstativ.

- Store mængder på kort tid.
- Hurtige skift.
- Kortere ventetider giver større kapacitet pr. time, hurtige bordskift, større omsætning.
- for tallerkener med diameter på op til 31 cm

- Servering på varme tallerkener holder maden varm længere.

- **Thermocover:** i tilfælde af korte ventetider eller længere transportveje.

- De enkelte komponenter anrettes/dresseres jævnt og med god afstand på tallerkenerne eller fadene.

- Grøntsager og tilbehør blandes med lidt smør eller fedt umiddelbart før Finishing.

- Sova  
Først efter Finishing.

- Store komponenter er længere om at blive varme.



## Arbejde med kernetemperaturføler



*Vorsicht!*

*Kernetemperaturmåleren kan være varm –  
fare for forbrændinger!*










*Brug køkkenhandsker.*



Stik kernetemperaturmåler-nålen i det stærkeste  
sted i en vinkel på 30-45 grader. Nålen skal stikket  
midt igennem produktet.

Kan benyttes i forbindelse med alle drifts-  
arter



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

Tidsafbryder er ude af funktion.

Når den forudindstillede kernetemperatur er nået,  
høres en summetone.



- Placer altid kernetemperaturmåleren efter  
forskrifterne på den dertil beregnede parke-  
ringsposition – fare for beskadigelse.
- Lad ikke kernetemperaturføleren hænge ud fra  
koge-/stege-/bagerummet – fare for beskadigelse!
- Tag kernetemperaturføleren ud af produktet,  
før du tager produktet ud af koge-/stege- bagerummet – fare for beskadigelse!



## Arbejde med kernetemperaturføler



### Tips

- I forbindelse med kødpålæg (fra steg) skal kernetemperaturen helst være ca. 5 °C lavere, idet stegen står og trækker i afkølingsfasen.  
Eksempel: "Steg", forhold m/m. kernetemperatur og tilberedningstid.
- Kernetemperaturføleren afkøles inden brug, så der ikke opstår "huller" i produktet (størknet æggehvite).
- Temperaturværdier og driftsarter kan ændres variabelt efter behov.
- Kernetemperaturmåling: Finder ud af den optimale spisetemperatur i forbindelse med Finishing®.

### Kernetemperatur (basisværdier)

Oksekød	Tilstand	Kernetemperatur
Oksefilet/-mørbrad	medium	55 - 58 °C
Roastbeef	medium	55 - 60 °C
Rindsrose	gennemstegt	85 - 90 °C
Oksesteg	gennemstegt	80 - 85 °C
Tafelspitz (kogt oksebryst)	gennemstegt	90 °C
Svinekød		
Kølle/baglår	gennemstegt	75 °C
Kølle/baglår	lys rosa	65 - 68 °C
Svineryg	lys rosa	65 - 70 °C
Svinebov	gennemstegt	75 °C
Svinemave/ fyldt	gennemstegt	75 - 80 °C
svinemave	gennemstegt	80 - 85 °C
Svineskank (bag) stegt	gennemstegt	80 - 85 °C
Eisbein (flæskeskank)	gennemstegt	80 - 85 °C
Kogt skinke	meget saftig	64 - 68 °C
Hamburgerryg (pålægssbuffet)		65 - 70 °C 55 - 60 °C
Skank (bag) saltet	gennemstegt	75 - 80 °C
Røgede ribben	gennemstegt	65 °C
Skinke i brøddej		65 - 68 °C



# Arbejde med kernetemperaturføler

## Kernetemperatur (basisværdier)

Oksekød	Tilstand	Kerne-temperatur
<b>Kalvekød</b>		
Kalveryg	lys rosa	58 - 65 °C
Kalbskeule, -baglår og yderlår, klump, frikandeau	gennemstegt	78 °C
Nyresteg	gennemstegt	75 - 80 °C
Kalvesteg/ Bov	gennemstegt	75 - 80 °C
Kalvebryst	gennemstegt	75 - 78 °C
Fåreryg rosa		65 - 70 °C
Fåreryg	gennemstegt	80 °C
Fårekølle	rosa	70 - 75 °C
Fårekølle		82 - 85 °C

## Lammekød

I gennemstegt tilstand ligger kernetemperaturen mellem 79 °C og 85 °C. Farven inde i kernen er grå, måske en anelse lyserød. Kødsaften er klar.

Lammekølle	rosa	60 - 62 °C
Lammekølle	gennemstegt	68 - 75 °C
Lammeryg	rosa	54 - 58 °C
Lammeryg	gennemstegt	68 - 75 °C
Lammebov	gennemstegt	78 - 85 °C

## Kernetemperatur (basisværdier)

	Tilstand	Kerne-temperatur
<b>Postejer o. lign.</b>		
<b>Fjerkræ</b>		
Kyllinger	gennemstegt	85 °C
Gås/and	gennemstegt	90 - 92 °C
Kalkun	gennemstegt	80 - 85 °C
Postejer		72 - 74 °C
Paté		72 - 78 °C
Terriner		60 - 70 °C
Galantiner		65 °C
Ballotiner		65 °C
Foie gras		45 °C
Fisk, f.eks. laks	glasagtig	60 °C



## Funktion Cool Down Indstilling af celsius / fahrenheit

Hvis ovntemperaturen er meget høj og du gerne vil arbejde videre med en lavere temperatur, kan du benytte „Cool Down“-funktionen, der sørger for hurtigt og materialevenlig afkøling af ovnrummet.



### Advarsel!

- Aktiver kun funktionen „Nedkøling“ med luftstyrepladen forskriftsmæssigt låst – fare for kvæstelser!
- Under „Nedkøling“ slås ventilatorhjulet ikke fra, når døren åbnes.
- Grib ikke ind i ventilatorhjulet – fare for kvæstelser!
- Under „Nedkøling“ kommer der varme dampe ud af koge-/stege-/bagerummet – fare for forbrænding!

1 Luk døren.



3 Åbn døren.



Luk ovndøren, inden du vælger „Cool Down“-funktionen.

## Indstilling af celsius / fahrenheit

Du kan vælge at få vist temperaturen enten i celsius eller fahrenheit.

### Skifte mellem visning af hhv. celsius og fahrenheit



Hold „urknappen“ og „kernetemperaturknappen“ trykket ind samtidigt i over 10 sek..



eller





# Rengøring

Apparatet skal gøres rent dagligt af hensyn til hygiejnen og for at undgå driftsforstyrrelser.


- Læs sikkerhedsanvisningerne på sprayflasken og rengøringsmiddelbeholderen.
- Brug udelukkende det originale rengøringsmiddel og den originale hånd-tryksprøjtepistol (artikel nr.: 6004.0100) fra producenten af apparatet.
- Hånd-tryksprøjtepistolen må aldrig stå under tryk, når den ikke bruges.
- Sprøjt ikke på personer, dyr eller genstande.

## Sådan arbejder du

**1**  Koge-/stege-/bagerum afkøles til under 60 °C (se kapitlet „Cool Down“).

**2**  Sluk for apparatet.


**3**   
Sving ophængingsstativet og luftstyrepladen ind til midten

**Advarsel!**  
 **Udslip af giftig kemisk væske – æstsningsfare!**  
Der skal bruges: Beskyttelsespåkledning, sikkerhedsbriller, beskyttelsehandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske, hånd-tryksprøjtepistol fra producenten af apparatet.




Sprøjt rummet bag luftstyrepladen, dørens inderside og dørtætningen ind med rengøringsmiddel

**5** Sæt luftstyrepladen og ophængingsstativet tilbage og lås – luk døren til koge-/stege-/bagerummet

**Advarsel!**  
 **til koge-/stege-/bagerummet må ikke åbnes under rengøringsprocessen – risiko for udslip af rengøringskemi og varme dampe – æstsnings- og skoldningsfare!**

**6**  

**7**  Hold kerntemperaturtasten trykket ned i 10 sekunder.

 **CLEn**

**8**  Rengøringsprogrammet startes.

 **0:50** 



## Rengøring



**Advarsel!**

*Aggressiv kemisk væske – æstsningsfare!*

*Der skal bruges: Beskyttelsespåkledning, sikkerhedsbriller, beskytteshandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske.*

Når rengøringstiden er gået, bliver du opfordret til at åbne dørene.



**door**



**9**



Når rengøringsprogrammet er gennemført skylles apparatet også bag luftstyrepladen.

**10** Koge-/stege-/bagerummet og dørtætningen tørres af med en fugtig klud, om nødvendigt klappes den indvendige rude op og tørres ligeledes af.

**11** Luk dørene til koge-/stege-/bagerummet!



**0:10**



For at tørre koge-/stege-/bagerummet startes driftsarten „Varmluft“ automatisk i 10 minutter, når koge-/stege-/bagerumsdørene er blevet lukket.



**End**



**12**



Du forlader rengøringsprogrammet ved at vælge en driftsart.

Du skal bruge:

Hånd-tryksprøjtetpistol – artikelnr.: 6004.0100



**Advarsel!**

*Aggressiv kemisk væske – æstsningsfare!*

*Der skal bruges: Beskyttelsespåkledning, sikkerhedsbriller, beskytteshandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske.*

*Skyl altid dysen og dyseforlængelsen til sprøjtetipistolen med klart vand efter brug.*

*Skyl rengøringsflasken med varmt vand efter brugen.*



En daglig rengøring af koge-/stege-/bagerumstætningen forlænger levetiden. Brug en blød klud og skyllemiddel til rengøring af koge-/stege-/bagerumstætningen – ikke skuremiddel!

Glasruderne indvendig/udvendig og yderbeklædningen på apparatet gøres bedst rene med en fugtig, blød klud. Brug et ikke-skurende skyllemiddel.

Hårdnakket snavs opløses i 10 min. med „fugtig varme“ forud for rengøringen.

Problemer med tungtglidende pumpestempler (hånd-sprøjtetryktpistolen kan afhjælpes med et par dråber madolie.





## Afkalkning af dampgenerator (service)

Apparatet er udstyret med en patenteret Self Clean-automatik, der bevirker, at der går meget længere tid mellem de enkelte afkalkningsintervaller. Afkalkning af dampgeneratoren sker afhængigt af vandets hårdhed og hvor hyppigt den benyttes.

Vi anbefaler følgende afkalkningsintervaller på basis af 8 timers dampdrift pr. dag:

op til	18 °dH (max. 3,2 mmol/liter)	mindst
		1x om året
op til	24 °dH (max. 4,3 mmol/liter)	mindst
		2x om året
over	24 °dH (max. 4,3 mmol/liter)	mindst
		3x om året

Ovenstående afkalkningsintervaller kan variere alt efter vandets sammensætning (f.eks. mineraler).

## Afkalkning af dampgenerator



2 Luk ovndøren



Hold kernetemperaturknappen trykket ind i 10 sek., til der kommer til at stå „CLEn“ på ovntemperaturdisplayet



Drej ovntemperaturknappen mod højre, til der kommer til at stå "CALC" på displayet.



Afkalkningen starter.



Hvis ovntemperaturen er over 40 °C, når afkalkningen starter, går „Cool Down“-funktionen automatisk i gang – se „Cool Down“

Dampgeneratoren bliver tømt



Efter udpumpning vises følgende:



Du opfordres nu til at fylde afkalkningsmiddel på.

6 Åbn ovndøren



## Afkalkning af dampgenerator (service)



7 Tag venstre ophængningsstativ og luftstyrepladen ud.



8 Slangen må kun føres ind i damp-indgangsåbningen til den anviste markering

### Anvisning:

Betydningen af markeringen for apparatstørrelse er beskrevet i anvisningerne til afkalkerpumpen.



### Advarsel!

*Aggressiv kemisk væske – æstsningsfare!*

*Der skal bruges: Beskyttelsespåkledning, sikkerhedsbriller, beskyttelsehandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske, afkalkerpumpe fra producenten af apparatet.*



9 Sæt ophængningsstativet ind og fastgør slangen med metalkrogen



10 Sæt dunken med afkalkningsvæske ind i koge-/stege-/bagerummet og før slangen ned i dunken



Afkalkningsmidlet reagerer sammen med kalk, og kan begynde at skumme.

11 Afkalkningsmidlet skal fyldes meget langsomt på med afkalkerpumpen fra producenten af apparatet.



### Advarsel!

*Aggressiv kemisk væske – æstsningsfare!*

*Der kan være restmængder af afkalkningsvæske i slangerne. Skyl afkalkningstilbehøret grundigt med vand.*

*Bær: Beskyttelsespåkledning, sikkerhedsbriller, beskyttelsehandsker, ansigtsbeskyttelsesmaske.*

### El-enheder

6 x 1/1 GN 3,5 liter	10 x 1/1 GN 6 liter	6 x 2/1 GN 6 liter
10 x 2/1 GN 8,5 liter	20 x 1/1 GN 9 liter	20 x 2/1 GN 11,5 liter

### Gasenheder

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

## Afkalkning af dampgenerator (service)

**12** Tag afkalkningsudstyret (håndpumpe og dunk) ud af koge-/stege-/bagerummet.



Du forlader afkalkningsprocessen ved at vælge en driftsart. Apparatet kan nu atter benyttes til madlavning.

**13** Skyl straks afkalkningsvæske i koge-/stege-/bagerummet ud og skyl afkalkertilbehøret grundigt med vand.



Tag afkalkningstilbehøret ud, sæt luftstyrelplade og ophængningsstativ ind til venstre og lås

### Anvisning:

Du skal bruge:

Elektrisk afkalkerpumpe – artikelnr.: 60.70.409

Afkalkningsmiddel, 10 liters dunk – artikelnr.: 6006.0110



Efter 30 sekunder ses på displayet „door“.



**16** Luk dørene til koge-/stege-/bagerummet!



Den resterende afkalkningsfase vises.



Dampgeneratoren skylles automatisk flere gang, derefter stiller apparatet automatisk om på „Dampe“.



Når afkalkningsfasen er slut, ses i displayet "End":



# Afbryde afkalkningsproceduren

## Tømning af dampgenerator

Du har mulighed for at afbryde afkalkningsproceduren efter behov.

### Inden påfyldning af afkalkningsmiddel



Hold kerntemperaturknappen trykket ind i 10 sek.



Apparatet kan nu atter benyttes til madlavning.

### Efter påfyldning af afkalkningsmiddel



Sluk for apparatet og vent i 4 sek.



Tænd for apparatet



Afkalkningsproceduren afbrydes, hvis der trykkes på kerntemperaturknappen inden for de næste 30 sek.

Hvis der ikke trykkes på kerntemperaturknappen inden for de næste 30 sek., fortsættes afkalkningen som hidtil.



Dampgeneratoren tømmes og skylles automatisk. Apparatet kan nu atter benyttes til madlavning.

### Tømning af dampgenerator

Du har mulighed for at tømme dampgeneratoren i forbindelse med transport eller for at beskytte den mod frost.



2 Åbn ovndøren



Hold kerntemperaturknappen trykket ind i 10 sek., til ovntemperaturdisplayet viser „CLEn“



Drej ovntemperaturknappen mod højre, til displayet viser "SC".



Dampgeneratoren tømmes.



## Fejlmeldinger
















Skulle der optræde driftsforstyrrelser, vil disse fremgå af displayet.



Driftsforstyrrelser, der giver mulighed for fortsat benyttelse af apparatet, kan undertrykkes ved at trykke på urnknappen.

Fejlmelding	Årsag	Forholdsregel
E1	Apparat defekt	
E2	Varmelegemet slukket i over 2 min. pga. eksternt varmeoptimeringsanlæg.	Tjek energioptimeringsanlægget!
E3	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E4	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E5	Kernetemperaturføler defekt	Apparat kan benyttes uden Kernetemperaturføler Kontakt kundeservice!
E6	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E7	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E8	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E9	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E10	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E11	Driftsart vises ikke, når der tændes for apparatet	Kontakt kundeservice!
E13	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E14	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E15	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E16	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E17	Omgivende temperatur for lav	Rumtemperatur skal være over 5 °C!
E18	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E19	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E20	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E21	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!
E22	Apparat defekt	Kontakt kundeservice!

## Eksempler på tilberedning af okse- og kalvekød

Produkt	Tips	Tilbehør	Mængd pr.GN		Forvarmning
			1/1	2/1	
<b>Filetsteak</b>	krydres, pensles med lidt olie	CombiGrill	9 stk.		 300 °
<b>Oksefilet</b>	krydres, pensles med lidt olie, må ikke bankes	CombiGrill	9 stk.		 300 °
<b>Roastbeef</b>	krydres, pensles med lidt olie	Rist og CNS	6 kg	12 kg	 200 °
<b>Oksesteg</b> (grydestegt)	Tilsæt Mire poix Ø 80–100 mm, CNS tildækkes	90 - 150 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg	 200 °
<b>Okseroulader</b>	krydres, varm sovs tilsættes, tildækkes med 20 mm GN	65 mm CNS	20-25 stk.	40-50 stk.	 200 °
<b>Filet Wellington</b>		20 mm granit.	6-8 kg	12-16 kg	 200 °
<b>Kogt oksebryst</b> (Tafelspitz)		Rist og CNS	6-8 kg	12-16 kg	 100 °
<b>Kalvefilet</b>	krydres og pensles med lidt olie	CombiGrill	8 stk.		 250 °
<b>Kalvekoteletter</b>	krydres lige inden de skal ind i ovnen	CombiGrill	8 stk.		 250 °
<b>Kalvesteg</b>		Rist og 65 mm CNS	9 kg	16 kg	 200 °
<b>Kalveskank</b>		Rist og 40 mm CNS	6 stk.	12 stk.	 200 °
<b>Osso bucco</b>	CNS tildækkes	65 mm CNS	15 stk.	30 stk.	 200 °
<b>Kalvebryst</b>		Rist og 65 mm CNS	1 stk.	2 stk.	 100 °
<b>Kalveryg</b>		Rist og 40 mm CNS	1 stk.	2 stk.	 200 °
<b>Kalvebov</b>		Rist og 40 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg	 200 °

Vær opmærksom på, at oplysningerne om kapaciteten relaterer til en fuld ovn. I enkelte tilfælde kan madkvaliteten højnes ved at reducere produktmængden. De nævnte tilberedningstider og –temperaturer har kun en vejledende funktion, dvs. det kan blive nødvendigt at tilpasse dem individuelt til de enkelte produkter.


















### Tilberedningsforløb (ca.)

### Maksimal påfyldningsmængde pr. apparattype

Tilberedningsforløb (ca.)			Maksimal påfyldningsmængde pr. apparattype				
1. trin	2. trin	3. trin	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
 230-250 ° 7-10 Min.			27 stk.	45 stk.	45 stk.	54 stk.	108 stk.
 230-250 ° 8-10 Min.			27 stk.	45 stk.	45 stk.	54 stk.	108 stk.
 160-180 ° 5-10 Min.	 120-140 ° KT 56 °		18 kg	36 stk.	30 kg	60 kg	100 kg
 160-180 ° 90-120 Min.	 120-140 ° KT 80 °		18 kg	36 stk.	30 kg	60 kg	100 kg
 130-140 ° 60-80 Min.			75 stk.	150 stk.	125 stk.	250 stk.	500 stk.
 160-180 ° 10 Min.	 120-140 ° KT 56 °		18 kg	36 stk.	30 kg	60 kg	100 kg
 85 ° KT 80-90 °			18 kg	36 stk.	30 kg	60 kg	100 kg
 160-180 ° 5-10 Min.	 120-140 ° KT 68 °		24 stk.	40 stk.	40 stk.	48 stk.	96 stk.
 240 ° 10-12 Min.			24 stk.	40 stk.	40 stk.	48 stk.	96 stk.
 160-180 ° 30 Min.	 140 ° KT 75 °		18 kg	36 stk.	30 kg	60 kg	100 kg
 140 ° KT 85 °	 180-200 ° 10 Min.		18 stk.	36 stk.	30 stk.	60 stk.	120 stk.
 130-140 ° ca. 90 Min.			45 stk.	90 stk.	75 stk.	150 stk.	300 stk.
 20 Min.	 140 ° KT 85 °	 160-200 ° 10 Min.	3 stk.	6 stk.	5 stk.	10 stk.	20 stk.
 160-180 ° 10 Min.	 120-140 ° KT 68 °		2 stk.	4 stk.	3 stk.	6 stk.	12 stk.
 140-160 ° 10 Min.	 140-160 ° KT 80-85 °		18 kg	36 stk.	30 kg	60 kg	100 kg

# Eksempler på tilberedning af svine-, fåre- og lammekød

Produkt	Tips	Tilbehør	Mængd pr.GN		Forvarmning
			1/1	2/1	
<b>Mørbradbøffer</b>	krydres, pensles med lidt olie, ca. 70 - 80 g	CombiGrill	20 stk.		 300 °
<b>Schnitzel</b>	natur, pensles med lidt olie	CombiGrill	9 stk.		 300 °
<b>Svinekotelet</b> (paneret)	Brunende fedt,	Bage- og stegeplade	8 stk.	16 stk.	 250 °
<b>Frikadeller</b>		Stege- og bageplader	10 stk.	30 stk.	 300 °
<b>Meatballs</b>		20 mm granit.	45 stk.	90 stk.	 250 °
<b>Svineryg</b>		Rist og 40 mm CNS	8 kg	16 kg	 250 °
<b>Flæskesteg</b> Nakke		Rist og 65 mm CNS	8 kg	16 kg	 250 °
<b>Steg med svær</b> (fyldt svinemave)	snittes i enkeltportioner efter 1. trin, krydres	Rist og 40 mm CNS	5-7 kg	10-14 kg	 100 °
<b>Røget nakke</b>	befriet for ben	Rist og 65 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg	 100 °
<b>Kogt flæskekank</b>	Fond opsamles, evt. til surkål	Rist og 65 mm CNS	7-9	14-18 stk.	 100 °
<b>Svineskank</b>	snittes efter 1. trin, krydres	Rist Potato baker	6-8		 100 °
<b>Skinke i brøddej</b>	Skinke 3/4 forkogt, pakkes ind	Stege- og bageplader	ca. 6 kg	ca. 12 kg	 200 °
<b>Forloren hare</b>	Stilles på rist, hvis der benyttes forme	20 mm granit.	6 kg	12 kg	 200 °
<b>Paté</b>	i aluminiumsbakker	Rist	4-6 kg	8-12 kg	 200 °
<b>Spareribs</b>	marineres i 12 timer efter dampning	Rist og 20 mm granit.	3 kg	6 kg	 100 °



Vær opmærksom på, at oplysningerne om kapaciteten relaterer til en fuld ovn. I enkelte tilfælde kan madkvaliteten højnes ved at reducere produktmængden. De nævnte tilberedningstider og –temperaturer har kun en vejledende funktion, dvs. det kan blive nødvendigt at tilpasse dem individuelt til de enkelte produkter.













### Tilberedningsforløb (ca.)

### Maksimal påfyldningsmængde pr. apparattype

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

# Eksempler på pølse- og dybfrosne produkter














Produkt	Tips	Tilbehør	Mængd pr.GN		Forvarmning
			1/1	2/1	
<b>Regenerering af pølseprodukter</b>		40 mm CNS	30 stk.	60 stk.	 85 °
<b>Farsboller</b>	til mise en place, dækkes til med stanniol	20 mm CNS	50 stk.	100 stk.	 85 °
<b>Kødboller</b>	Beholder smøres med lidt fedt	20 mm CNS	30 stk.	60 stk.	 100 °
<b>Halvkonserves</b>	Nettovægt 200 g	20 mm CNS	40 stk.	80 stk.	 100 °
<b>Pølser på glas (250 g)</b>	Find ud af, hvordan glassene reagerer på varme og kulde	20 mm CNS	40 stk.	80 stk.	 100 °
<b>Convenience (dybfrossen):</b>					
<b>Kylling over- og underlår</b>	forstegt	20 mm granit.	20 stk.	40 stk.	 250 °
<b>Fiskepinde</b>	paneret	Stege- og bageplader	50 stk.	100 stk.	 300 °
<b>Quiche Lorraine</b>	forbagt i aluminiumsforme ø 8 cm, 2 cm høje, forvarmes til 300 °C	20 mm CNS eller Bageplader, perforerede	24 stk.	48 stk.	 300 °
<b>Lasagne</b>	forbagt	65 mm CNS	10 port.	20 port.	 200 °
<b>Pizza</b>	forbagt	Bageplader, perforerede	2 stk.	4 stk.	 300 °

Vær opmærksom på, at oplysningerne om kapaciteten relaterer til en fuld ovn. I enkelte tilfælde kan madkvaliteten højnes ved at reducere produktmængden. De nævnte tilberedningstider og –temperaturer har kun en vejledende funktion, dvs. det kan blive nødvendigt at tilpasse dem individuelt til de enkelte produkter.



Tilberedningsforløb (ca.)			Maksimal påfyldningsmængde pr. apparattype				
1. trin	2. trin	3. trin	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
85 ° KT 72 °			180 stk.	360 stk.	300 stk.	600 stk.	1200 stk.
85 ° 10-20 Min.			300 stk.	600 stk.	500 stk.	1000 stk.	2000 stk.
100 ° 15-25 Min.			180 stk.	360 stk.	300 stk.	600 stk.	1200 stk.
100 ° 40-60 Min.			120 stk.	240 stk.	200 stk.	400 stk.	800 stk.
100 ° 50-70 Min.			120 stk.	240 stk.	200 stk.	400 stk.	800 stk.
160 ° 20-25 Min.			120 stk.	240 stk.	200 stk.	400 stk.	800 stk.
200-220 ° 20 Min.			300 stk.	600 stk.	500 stk.	1000 stk.	2000 stk.
200 ° 20 Min.			144 stk.	288 stk.	450 stk.	900 stk.	1800 stk.
140 ° 30-40 Min.			30 port.	60 port.	50 port.	100 port.	200 port.
200 ° 10-12 Min.			12 stk.	24 stk.	20 stk.	40 stk.	80 stk.

## Eksempler på tilberedning af vildt, fjerkræ og postejer

Produkt	Tips	Tilbehør	Mængd pr.GN		For- varmning
			1/1	2/1	
Dyreryg, rosa		Rist og 20 mm granit.	3 stk.	4 stk.	 250 °
Dyrekølle	befries for ben, krydres, barderes, bindes	Rist og 40 mm CNS	5-6 kg	10-12 kg	 250 °
Dyrebov	marineres	Rist og 40 mm CNS	6 kg	12 kg	 250 °
Hareryg rosa	krydres	20 mm granit.	6-8 stk.	12-16 stk.	 250 °
spækket Harekølle	marineres, krydres, varm sauce tilsæt væske, tildækkes med CNS-beholder	granit.	12 stk.	24 stk.	 250 °
Dyresteg	grydestegt	granit.	8 kg	16 kg	 200 °
Fasan	barderes, krydres,	20 mm granit.	6-8 stk.	12-16 stk.	 200 °
Vildand	krydres	Ande-Superspike 20 mm granit.	3 stk.	6 stk.	 200 °
Kalkun	evt. med fyld,	40 mm CNS	1 stk.	2 stk.	 180 °
Gås	evt. med fyld, krydres	Ande-Superspike Rist og granit.	2 stk.	4 stk.	 200 °
Kylling (hel) oprejst/liggende	Gnides kraftigt med krydderier	Kyllinge-Superspike H10	6 stk.	12 stk.	 200 °
Kylling (1/2)		Rist og 20 mm granit.	8 stk.	16 stk.	 200 °
Kyllingelår	Gnides kraftigt med krydderier	Rist og 20 mm granit.	10-12 stk.	20-24 stk.	 200 °

Vær opmærksom på, at oplysningerne om kapaciteten relaterer til en fuld ovn. I enkelte tilfælde kan madkvaliteten højnes ved at reducere produktmængden. De nævnte tilberedningstider og –temperaturer har kun en vejledende funktion, dvs. det kan blive nødvendigt at tilpasse dem individuelt til de enkelte produkter.
















### Tilberedningsforløb (ca.)

### Maksimal påfyldningsmængde pr. apparattype

1. trin		2. trin		3. trin		6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
 180-220 ° 5-10 Min.	 140-160 ° KT 65-70 °					6 stk.	8 stk.	10 stk.	20 stk.	40 stk.
 180-200 ° 10 Min.	 140-160 ° KT 72-80 °					16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
 180-200 ° 10 Min.	 140-160 ° KT 68-78 °					16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
 180-200 ° 10 Min.	 140-160 ° KT 65-70 °					24 stk.	48 stk.	40 stk.	80 stk.	160 stk.
 140-160 ° 5-10 Min.	 140-160 ° KT 72-80 °					36 stk.	72 stk.	60 stk.	120 stk.	240 stk.
 130 ° KT 72-80 °						24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
 160-180 ° 25-30 Min.						18 stk.	36 stk.	30 stk.	60 stk.	90 stk.
 140-160 ° KT 72-80 °						18 stk.	36 stk.	30 stk.	60 stk.	90 stk.
 130-150 ° KT 72 °						2 stk.	4 stk.	3 stk.	6 stk.	12 stk.
 140-160 ° 20 Min.	 140-160 ° KT 88 °					4 stk.	8 stk.	6 stk.	12 stk.	24 stk.
 160-180 ° KT 88 °						20 stk.	30 stk.	40 stk.	60 stk.	120 stk.
 160-180 ° KT 88 °						24 stk.	48 stk.	40 stk.	80 stk.	160 stk.
 160-180 ° KT 88 °						30 stk.	60 stk.	50 stk.	100 stk.	150 stk.

## Eksempler på tilberedning af fisk, skaldyr og krebsdyr





















Produkt	Tips	Tilbehør	Mængd pr.GN		Forvarmning
			1/1	2/1	
Laks (hele stykker)	Laks, vend buglapperne udad	20 mm CNS	1 stk.	2 stk.	 100 °
Filet af laksørred, Laksekotelet	på tallerken, fumet eller Tilsæt vin	20 mm CNS	20 stk. 15 stk.	40 stk. 30 stk.	 100 °
Helleflynder (portionsanrettet)	Salt, peber, hakkede urter,	20 mm CNS	15 port.	30 port.	 100 °
Søtungeruller	kan også fyldes med fars	20 mm CNS	30 stk.	60 stk.	 100 °
Rødspætter	lys side opad	Stege- og bageplader	4-5 stk.	8-10 stk.	 250 °
Stegt ørred	krydres og pensles med lidt olie,	Stege- og bageplader	3-5 stk.	6-10 stk.	 250 °
Blåkogt ørred	Fond smages til med eddike, Vend buglapperne udad	40 mm CNS	8-10 stk.	16-20 stk.	 100 °
Guldbrasen (på grøntsagsjulienne)	Julienne vorher blanchieren	20 mm CNS	10-12 stk.	20-24 stk.	 100 °
Muslinger	Tilsæt vin, grøntsagsjulienne etc.	CNS 40 eller 65 mm	1-2 kg	2-4 kg	 100 °
Fiskeboller		20 mm CNS	50 stk.	100 stk.	 100 °
Fisketerrin		Rist	3 stk.	6 stk.	
Blæksprutte (hel)		Rist eller 20 mm CNS	1 stk.	2 stk.	 100 °
Convenience (dybfrossen):					
Fisk, gratineret i stanniol, flere portioner		20 mm CNS	12 stk.	24 stk.	 300 °
Fiskefilet (forbagt)		20 mm CNS	18 stk.	36 stk.	 300 °

Vær opmærksom på, at oplysningerne om kapaciteten relaterer til en fuld ovn. I enkelte tilfælde kan madkvaliteten højnes ved at reducere produktmængden. De nævnte tilberedningstider og –temperaturer har kun en vejledende funktion, dvs. det kan blive nødvendigt at tilpasse dem individuelt til de enkelte produkter.



Tilberedningsforløb (ca.)			Maksimal påfyldningsmængde pr. apparattype				
1. trin	2. trin	3. trin	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
78 ° KT 67 °			2 stk.	4 stk.	3 stk.	6 stk.	12 stk.
78 ° KT 68 °			120 stk. 90 stk.	240 stk. 180 stk.	200 stk. 150 stk.	400 stk. 300 stk.	800 stk. 600 stk.
78 ° KT 68 °			90 port.	180 port.	150 port.	300 port.	600 port.
78 ° KT 67 °			180 stk.	360 stk.	300 stk.	600 stk.	1200 stk.
200-220 ° KT 66 °			30 stk.	60 stk.	50 stk.	100 stk.	200 stk.
200-220 ° KT 66 °			30 stk.	60 stk.	50 stk.	100 stk.	200 stk.
100 ° KT 68 °			30 stk.	60 stk.	50 stk.	100 stk.	200 stk.
85 ° KT 68 °			36 stk.	72 stk.	60 stk.	120 stk.	240 stk.
95 ° 10-15 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
75 ° 8-15 Min.			300 stk.	600 stk.	500 stk.	1000 stk.	2000 stk.
70-75 ° KT 68 °			9 stk.	18 stk.	15 stk.	30 stk.	60 stk.
100 ° KT 90 °	80 ° 30 Min.		6 stk.	12 stk.	10 stk.	20 stk.	40 stk.
180 ° 30 Min.			72 stk.	144 stk.	120 stk.	240 stk.	480 stk.
175 ° 20 Min.			108 stk.	216 stk.	180 stk.	360 stk.	720 stk.























## Eksempler på tilberedning af grøntsager og tilbehør

Produkt	Tips	Tilbehør	Mængd pr.GN		Forvarmning
			1/1	2/1	
<b>Broccoli</b>		65 mm CNS perforeret	5 kg	10 kg	 100 °
<b>Blomkål</b>	Skæres ud i buketter	65 mm CNS perforeret	ca. 4 hoveder	ca. 8 hoveder	 100 °
<b>Rosenkål</b>	Krydres i dybfrosen tilstand, smør tilsættes lige inden servering	65 mm CNS perforeret	5 kg	10 kg	 100 °
<b>Spinat</b>	frisk	65 mm CNS perforeret	2 kg	4 kg	 100 °
<b>Kålraabi</b>		65 mm CNS perforeret	5 kg	10 kg	 100 °
<b>Pariser gulerødder</b>		65 mm CNS perforeret	5 kg	10 kg	 100 °
<b>Unge ærter</b>		65 mm CNS perforeret	5 kg	10 kg	 100 °
<b>Asparges</b>	Koges i fond/vand	65 mm CNS	2-3 kg	4-6 kg	 100 °
<b>Tomater</b>	blancheres til f.eks. tomates concassées, Salat	20 mm perforeret	28 stk.	56 stk.	 100 °
<b>Bønner</b>	Dybfrosne, hele eller skåret i stifter, friske blancheres, afkøles med isvand	65 mm CNS perforeret	5 kg	10 kg	 100 °
<b>Champignoner</b>	dryppes med citron, tilsæt evt. hvidvin	65 mm CNS	2 kg	4 kg	 100 °
<b>Savojkål (blancheres)</b>	Stokken udskæres friske produkter afkøles med isvand	65 mm perforeret	2-3 hoveder	4-6 hoveder	 100 °
<b>Peberfrugter (fyldte)</b>	kun røde og gule	65 mm CNS	20-25 stk.	40-50 stk.	 200 °
<b>gratineret blomkål</b>	hvert 2. indskub,	Rist 20 mm CNS	30 port.	60 port.	 300 °
<b>Grøntsagsfade (Serveringsstel)</b>	klargjort, smør /fedt først i f.m. servering	Rist eller 20 mm CNS	4 stk.	8 stk.	 150 °
<b>Grøntsagsgratin</b>		CNS 65 mm granit.	30 port.	60 port.	 180 °
<b>Kålroulader</b>	Kålblade blancheres, (dybfrosen, forvarmning 300 °C)	65 mm perforeret 65 mm CNS	25 stk.	50 stk.	 180 °
<b>Bondeomelet</b>	til ca. 1- 2 cm under kanten	40 mm CNS	30 port.	60 port.	 150 °
<b>Opblødning af korn</b>	dækkes med koldt vand og stilles til opblødning, forkorter, tilberedningstiden	CNS 65 mm granit.	2 kg	4 kg	 100 °
<b>Moussaka</b>	til 2 cm under øverste kant	65 mm CNS	30 port.	60 port.	 200 °














Vær opmærksom på, at oplysningerne om kapaciteten relaterer til en fuld ovn. I enkelte tilfælde kan madkvaliteten højnes ved at reducere produktmængden. De nævnte tilberedningstider og –temperaturer har kun en vejledende funktion, dvs. det kan blive nødvendigt at tilpasse dem individuelt til de enkelte produkter.




























Tilberedningsforløb (ca.)			Maksimal påfyldningsmængde pr. apparattype				
1. trin	2. trin	3. trin	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
 100 ° 10-15 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 12-18 Min.			12 Köpfe	24 Köpfe	20 Köpfe	40 Köpfe	80 Köpfe
 100 ° 14-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 2-5 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	30 kg
 100 ° 15-20 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 12-15 Min.			9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	45 kg
 100 ° 1-2 Min.			225 stk.	336 stk.	280 stk.	560 stk.	1120 stk.
 100 ° 15-18 Min.			15 kg	30 stk.	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 10-12 Min.			6 kg	12kg	10 kg	20 kg	40 kg
 100 ° 6-8 Min.			9 hoveder	18 hoveder	15 hoveder	30 hoveder	60 hoveder
 160-180 ° 45 Min.			75 stk.	125 stk.	125 stk.	250 stk.	375 stk.
 250 ° 8-10 Min.			90 port.	180 port.	150 port.	300 port.	600 port.
 110-130 ° 8-12 Min.			12 stk.	24 stk.	20 stk.	40 stk.	80 stk.
 170 ° KT 80 °	 190 ° 10 Min.		60 port.	120 port.	100 port.	200 port.	300 port.
 140-160 ° KT 76-80 °			60 stk.	120 stk.	100 stk.	200 stk.	300 stk.
 140 ° 35 Min.	 160 ° 10 Min.		90 port.	180 port.	150 port.	300 port.	600 port.
 100 ° 30 Min.			12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	80 kg
 140-180 ° KT 72-78 °			60 port.	120 port.	100 port.	200 port.	300 port.

## Eksempler på tilberedning af æggeretter og tilbehør

















Produkt	Tips	Tilbehør	Mængd pr.GN		Forvarmning
			1/1	2/1	
Æg	blødkogt 7 min. hårdkogt 15 min.	65 mm perforeret	60-100 stk.	120-200 stk.	 100 °
Royal Æggestand	i forme eller GN-beholdere	65 mm CNS	4 liter	8 liter	 90 °
Æggesoufflé	Få mælk til at koge, tilsæt æg, dækkes til med stanniol	65 mm CNS	4 liter	8 liter	 90 °
Røræg	Pisk æg, tilsæt mælk eller fløde, tildækkes	65 mm CNS	4 liter	8 liter	 100 °
Quiche	Bunden forbages	20 mm granit.	10 stk.	20 stk.	 165 °
Saltede kartofler	skæres i kvarte stykker på tværs, saltes, blandes godt	100-150 perforeret	8-14 kg	16-28 kg	 100 °
Pillekartofler	store kartofler kan også tilberedes på risten som „Idaho Potatoe“	100-150 perforeret	6-12 kg	14-24 kg	 100 °
Kød- og melboller	CNS-beholder pensles med lidt olie	20 mm CNS	30 stk.	60 stk.	 100 °
Brasekartofler	skal være lige tilpas, må ikke være for "sammentrængt"	40 mm granit.	2 kg	4 kg	 300 °
Kartofler i stanniol	Pak kartoflerne ind i stanniol, læg dem på saltete	20 mm CNS	20 stk.	40 stk.	 200 °
Kartoffelgratin	Skiverne skal være lige tykke,	40 mm granit.	30 port.	60 port.	 140 °
Pommes macaire	Dybfrosne	20 mm granit.	40 stk.	80 stk.	 250 °
Vakuumentilberedning Kartofler	kvarte stykker (udskåret)	Rist	4-4,5 kg	8-9 kg	
Ris	Langkornet, fond - vand - bouillon: Forhold 2:1, oplødnid forkorter kogetiden	65 mm CNS	2 kg	4 kg	 100 °
Vild ris	Forhold 3:1, Forkortelse af tilberedningstiden	65 mm CNS	2 kg	4 kg	 100 °
Risengrød	3 dele mælk, 1 del runde ris, Kanelstang, sukker, vanille	65 mm CNS	2 kg	4 kg	 99 °
Pasta (Finishing®)	Spaghetti, nudelstrimler (Spätzle), båndpasta osv.	65 mm CNS	2 kg	4 kg	 100 °
Canneloni	Overhældes jævnt med sovs	65 mm CNS	30 port.	60 port.	 200 °
Lasagne		65 mm CNS	20 port.	40 port.	 160 °
Pastagratin	Overhældes med æggemasse	CNS eller granit.	20 port.	40 port.	 180 °

Vær opmærksom på, at oplysningerne om kapaciteten relaterer til en fuld ovn. I enkelte tilfælde kan madkvaliteten højnes ved at reducere produktmængden. De nævnte tilberedningstider og –temperaturer har kun en vejledende funktion, dvs. det kan blive nødvendigt at tilpasse dem individuelt til de enkelte produkter.



Tilberedningsforløb (ca.)			Maksimal påfyldningsmængde pr. apparattype				
1. trin	2. trin	3. trin	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
 100 ° 7-15 Min.			300 stk.	600 stk.	500 stk.	1000 stk.	2000 stk.
 77 ° 50 Min.			12 liter	24 liter	20 liter	40 liter	80 liter
 85 ° 15-25 Min.			12 liter	24 liter	20 liter	40 liter	80 liter
 100 ° KT 75 °	 200 ° 12 Min.		12 liter	24 liter	20 liter	40 liter	80 liter
 150 ° 10 Min.	 175 ° 10 Min.		60 stk.	120 stk.	100 stk.	200 stk.	400 stk.
 100 ° 40-55 Min.			24 kg	48 kg	42 kg	80-90 kg	160-180 kg
 100-130 ° 45-55 Min.			18 kg	36 kg	36 kg	60-72 kg	120-154 kg
 100 ° 30-40 Min.			90 stk.	180 stk.	150 stk.	300 stk.	450 stk.
 220 ° 30-40 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	30 kg
 180 ° 45-50 Min.			90 stk.	180 stk.	150 stk.	300 stk.	450 stk.
 125 ° KT 80 °	 150 ° 10 Min.		60 port.	120 port.	100 port.	200 port.	300 port.
 200-220 ° 15-18 Min.			120 stk.	240 stk.	200 stk.	400 stk.	800 stk.
 100 ° 30 Min.			20-25 kg	40-50kg	40-50 kg	90 kg	180 kg
 100 ° 35-45 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
 100 ° 45-55 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
 90-99 ° 50-60 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
 100 ° 10 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
 170 ° KT 80 °			90 port.	180 port.	150 port.	300 port.	450 port.
 150 ° KT 80 °	 170-190 ° 10 Min.		60 port.	120 port.	100 port.	200 port.	300 port.
 150-170 ° KT 80 °	 170-190 ° 5 Min.		60 port.	120 port.	100 port.	200 port.	300 port.

# Eksempler på tilberedning af bagværk, brød, rundstykker, dessert 1

Produkt	Tips	Tilbehør	Mængd pr.GN		Forvarmning
			1/1	2/1	
<b>Apfelstrudel</b> (Strudel-dej)	pensles med æg, mælk eller sukkervand	Stege- og bageplader Bageplader, perforerede	2 stk.	4 stk.	 200 °
<b>Dybfrosne æblelommer</b>	pensles evt. med liason, forvarmes	Stege- og bageplader Bageplader, perforerede	10 stk.	20 stk.	 200 °
<b>Biskuitbund</b> (Biskuitroulader)		20 mm granit.	1 kg	2 kg	 200 °
<b>Biskuitbunde Ring</b>	Ø 26 cm, hvert 2. indskub	Stege- og bageplader	2 forme	4 forme	 200 °
<b>Butterdej, Postejer, fleurons</b>	pensles jævnt med æg,	Stege- og bageplader Bageplader, perforerede	Dez 15 stk.	24-30 stk.	 180 °
<b>Butterdejsprodukter - friske</b>	hvert 2. indskub	Stege- og bageplader Bageplader, perforerede	je nach Größe	je nach Größe	 180 °
<b>Butterdejsprodukter med fyld</b> (ost etc.)	pensles evt. med æg	Stege- og bageplader Bageplader, perforerede	12 stk.	24 stk.	 180 °
<b>Pladekage</b>	hvert 2. indskub	20 mm eller 40 mm	30 port.	60 port.	 180 °
<b>Julekage</b>	sat i "hætter", godt foret	Stege- og bageplader	2 kg	4 kg	 180 °
<b>Croissanter - friske</b>	„Vario-damp“ 34 °C,	Stege- og bageplader Bageplader, perforerede	12 stk.	24 stk.	 180 °
<b>Kompot</b>	Frugterne skal have ensartet form, står og trækker efter dampning	65 mm CNS	30 port.	60 port.	 120 °
<b>Frugtgarniture</b>	Æbler, pærer, etc. turneres eller udstikkes	20 mm	30 stk.	60 stk.	 100 °
<b>Varme frugter</b>	Dybfrosne hindbær, jordbær, brombær, serveres i skåle	Rist	15 stk.	30 stk.	 90 °
<b>Frugtkonserves</b> (glas uden låg)	Ø 10–12 cm, f.eks. pærer, Mængde 1 liter	Rist eller 20 mm	10 stk.	20 stk.	 100 °
<b>Kabinetbudding</b>	Læg stanniol eller bagepapir ned i formen	Rist	4 stk.	8 stk.	 90 °
<b>Creme caramel</b> (glas)	Darioler, kokotter, timbales etc.	Rist eller 20 mm	40 stk.	80 stk.	 80 °

Vær opmærksom på, at oplysningerne om kapaciteten relaterer til en fuld ovn. I enkelte tilfælde kan madkvaliteten højnes ved at reducere produktmængden. De nævnte tilberedningstider og –temperaturer har kun en vejledende funktion, dvs. det kan blive nødvendigt at tilpasse dem individuelt til de enkelte produkter.

















### Tilberedningsforløb (ca.)

### Maksimal påfyldningsmængde pr. apparattype

1. trin		2. trin	3. trin	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
140-160 ° 40-60 Min.				6 stk.	12 stk.	10 stk.	20 stk.	40 stk.
150-170 ° 15-25 Min.				60 stk.	120 stk.	100 stk.	200 stk.	300 stk.
140-160 ° 10-20 Min.				6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
140-160 ° 15-40 Min.				6 forme	12 forme	10 forme	20 forme	40 forme
150-170 ° 8-15 Min.	160-180 ° 5-20 Min.			45 stk.	90 stk.	75 stk.	150 stk.	300 stk.
150-170 ° 5-10 Min.	160-180 ° 2-10 Min.							
160-180 ° 8-15 Min.	160-180 ° 5-20 Min.			24 stk.	48 stk.	40 stk.	80 stk.	160 stk.
140-160 ° 30-50 Min.				90 port.	180 port.	150 port.	300 port.	600 port.
140-160 ° 10-15 Min.	150-170 ° 20-30 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
150-170 ° KT 85 °	160-180 ° 10 Min.			24 stk.	48 stk.	40 stk.	80 stk.	160 stk.
110 ° 20-25 Min.				90 port.	180 port.	150 port.	300 port.	600 port.
100 ° 6-8 Min.				180 stk.	360 stk.	300 stk.	600 stk.	1200 stk.
80-90 ° 4-6 Min.				90 stk.	180 stk.	150 stk.	300 stk.	600 stk.
100 ° 50-60 Min.				30 stk.	60 stk.	50 stk.	100 stk.	200 stk.
90 ° 45 Min.				12 stk.	24 stk.	20 stk.	40 stk.	80 stk.
77 ° 40-50 Min.				120 stk.	240 stk.	200 stk.	400 stk.	800 stk.

# Eksempler på tilberedning af bagværk, brød, rundstykker, dessert 2



Produkt	Tips	Tilbehør	Mængd pr.GN		Forvarmning
			1/1	2/1	
<b>Gærkage</b>	hvert 2. indskub	20 mm granit eller Stege- og bageplader	2 kg	4 kg	 180 °
<b>Flettet brød</b> 500 g		20 mm granit. Bageplader, perforerede	2 stk.	4 stk.	 180 °
<b>Cheese cake</b>	hvert 2. indskub	Ø 16 cm Ring 60 mm granit.	40 port.	80 port.	 180 °
<b>Marmorkage</b>	Form skal smøres meget omhyggeligt, bages efter 10 min., snittes foroven	Rist eller Stege- og bageplader	4 forme	8 forme	 180 °
<b>Sigtebrød</b>		20 mm granit. eller Bageplader, perforerede	3 stk.	6 stk.	 180 °
<b>Mørdej og Mørdejskager</b>	jævn tykkelse over det hele hvert 2. indskub	20 mm granit. eller Stege- og bageplader	24 stk.	48 stk.	 160 °
<b>Butterdejskager</b>	Bagetemperatur afhænger af fyld	Stege- og bageplader Bageplader, perforerede	10 stk.	20 stk.	 200 °
<b>Sandkage</b>	Form skal stå på rist	Rist	4 stk.	8 stk.	 200 °
<b>Savarin</b>	Form smøres og drysses med mel	Rist	10 stk.	20 stk.	 180 °
<b>Julekage</b> ca. 200 g	let masse	Stege- og bageplader	4 forme	8 forme	 180 °
<b>Kage med smuldredej</b>	Fordel smuldredejen jævnt over hele kagen	20 mm granit	40 port.	80 port.	 180 °
<b>Wiener-bund</b>	Masse fordeles jævnt Ø 26 cm kagering	20 mm granit eller Stege- og bageplader			 200 °
<b>Rundstykker</b>	Dybfrosne produkter	Bageplader, perforerede Stege- og bageplader	15 stk.	30 stk.	 180 °
<b>Franskrød</b> Sandkageform (700 g)	ihvert 2. indskub	20 mm granit. Stege- og bageplader	4 stk.	8 stk.	 180 °
<b>Flyte, Rundstykker, Jour-kager</b>	Dybfrossen færdig dej, ca. 45-50 g	Stege- og bageplader Bageplader, perforerede	10-12 stk.	20-24 stk.	 180 °
<b>Toast</b>	smøres evt. med lidt smør	Rist eller Stege- og bageplader	15-18 stk.	30-36 stk.	 250 °
<b>Vakuum-frugter</b>	Tilsæt vin, likør etc.	Rist	4 kg	8 kg	 90 °
<b>Kannelsnegle</b>	„Variodamp“ 30 °C	20 mm granit eller Stege- og bageplader	12 stk.	24 stk.	 180 °
<b>Blommekage</b>	Gærdej ca. 5mm tyk	20 mm granit eller Stege- og bageplader	30 port.	60 port.	 180 °

Vær opmærksom på, at oplysningerne om kapaciteten relaterer til en fuld ovn. I enkelte tilfælde kan madkvaliteten højnes ved at reducere produktmængden. De nævnte tilberedningstider og –temperaturer har kun en vejledende funktion, dvs. det kan blive nødvendigt at tilpasse dem individuelt til de enkelte produkter.



### Tilberedningsforløb (ca.)

### Maksimal påfyldningsmængde pr. apparattype

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



## Inden du ringer til kundeservice

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Der kommer vand ud af apparatets dør.	Dør er ikke lukket rigtigt.  Dørpakning er slidt eller beskadiget.	Døren er rigtigt lukket, når håndtaget på de fritstående enheder peger nedad.  Dørpakning udskiftes (se i håndbogen under kapitel "Husteknik"). Oplysninger om pleje og vedligeholdelse for max. levetid: - Rens altid dørpakningen med en fugtig klud efter produktionens ophør. - I forbindelse med hyppig produktion af grillprodukter (kraftige fedtaflejringer) skal dørpakningen også renses med en fugtig klud mellem rengøringsintervallerne. - Benyttes apparatet uden produkter i længere perioder, anbefales en ovntemperatur på max. 180° C.
Under driften høres lyde inde fra ovnrummet.	Luftledeplader, emnestel osv. er ikke placeret korrekt.	Luftledeplader og emnestel placeres korrekt i ovnrummet.
Ovnrumsbelysningen virker ikke.	Halogenlampe er defekt.	Lampen udskiftes (se i håndbogen under kapitel "Husteknik").
Vandmangel "Blinkende symbol vandhane".	Vandhane er lukket.  Vandtilløbsfilteret i apparatet er snavset.	Vandhane åbnes.  Inspektion og rengøring af filter. I den forbindelse lukkes vandhanen, vandtilførslen på apparatet skrues af og filteret på vandtilløbet afmonteres og renses. Filter monteres, vandtilførsel tilsluttes og tæthedsprøve gennemføres.
Der kommer vand ud af apparatet fornedet.	Apparatet er ikke nivelleret ordentligt.  Afløbet er tilstoppet.	Apparatet afrettes med vaterpas (se installationshåndbog).  Afløbet (HT-rør) på bagsiden af apparatet aftages og rengøres. Afløbet kan meget nemt blive tilstoppet i forbindelse med hyppig tilberedning af meget fedtholdige produkter eller hvis afløbsrøret installeres med utilstrækkelig hældning. Afhjælpning: Afløbsrør installeres iht. installationsvejledning.





## Inden du ringer til kundeservice

Fejl	Mulig årsag	Afhjælpning
Apparatet ser ikke ud til at virke efter at det er blevet tændt.	Ekstern hovedafbryder er slukket. Sikring i sikringskassen er udløst. Omgivende temperatur har i længere tid ligget under 5° C (41° F) efter slukning af apparatet).	Tænd hovedafbryderen. Kontrollér sikringerne i sikringskassen. Ovnrum opvarmes til over 20° C (68° F). Apparatet må kun benyttes i frostsikre rum (se installationsvejledning).
Gasenhed viser "PLO".	Spændingsforsyning er tilsluttet med forkert polaritet.	Hvis gasenheden er sluttet til stikkontakt, trækkes stikket ud og drejes 180°. Få en elektriker til at tilslutte apparatet med korrekt polaritet (uden stik).
Gasenhed viser hele tiden reset.	Gastilførslen til apparatet er afbrudt. For lavt gastyk.	Gashane åbnes. Ventilationsloft tændes. Få efterset apparatets gasforsyning.
Blinkende "driftsart"-tast	Ovnrum for varmt	Ovnrum afkøles med Cool Down (se i håndbogen "Almindelige betjeningshenvisninger", "Cool Down")



## Husteknik

Følgende inspektionsarbejder kan udføres af teknisk kyndige medarbejdere. Brug kun originale reservedele fra apparatproducenten.

### Rengøring af luftfilteret



Tryk håndtaget til at løsne låsen med til venstre, skub filteret til venstre og træk det ned og ud.

- Vask luftfilteret i opvaskemaskinen mindst en gang om måneden og monter det igen, når det er blevet tørt.
- Luftfilteret skal fornyes mindst 2 gange om året.
- Apparatet må ikke bruges uden luftfilter.

### Udskiftning af dørtætningen



Dørtætningen sidder i en skinne på koge-/stege-/bagerummet.

- Træk den gamle tætning ud af skinnen
- Gør skinne ren
- Sæt ny tætning i skinnen (fugt holdelæberne med sæbevand)
- Den retvinklede del af tætningen skal sidde helt fast i rammen.

#### Koge-/stege-/bagerumstætninger:

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

### Skifte halogenpære



Sluk først for strømmen til apparatet! Strømmen skal afbrydes ved vægstikkontakten!

- Dæk afløbet i koge-/stege-/bagerummet til
- Fjern rammen med glas og tætning
- Udskift halogenpæren (artikelnr.: 3024.0201), berør ikke pæren med fingrene)
- Udskift også tætningsrammen (artikelnr.: 40.00.094)
- Skru rammen med glas og tætning fast

# EF-overensstemmelseserklæring for eludstyr

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



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

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

## Machinery Directive MD 2006/42/EC

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

## Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

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

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

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

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



Landsberg, 01.12.2009

i.V. Bruno Maas  
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann  
Product Architect Electric Appliances

# EF-overensstemmelseserklæring for gasudstyr

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62

D-86899 Landsberg/Germany

www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances

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

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

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

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

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

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC (EN 55014-1:2006;

EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2:2008; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:1995+A1:2001+A2:2005)

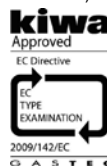
EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.

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

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

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

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



Landsberg, 30.07.2010

i.V. Bruno Maas  
Manager R & D

i.V. Rainer Ottinghaus  
Product Architect Gas Appliances

# ClubRATIONAL

---

## Tilmeld dig nu og bliv medlem!

Som medlem har du adgang til en for hele branchen enestående internetbaseret platform med mange services og fordele!

## Dine Club-fordele i ét øjekast:

### Gratis opgradering

Altid den nyeste SelfCooking Center®-software!

### Opskrifter – bare ved at trykke på en tast

De bedste opskrifter til dit SelfCooking Center®!

### Download-område

Dokumentation til alle apparatserier!

### Chef@Line også pr. e-mail

Kompetent hjælp fra kok til kok!

### Service@Info også pr. e-mail

RATIONAL service – altid til disposition!

### Kvartårligt newsletter

Du er altid velinformeret!

### Svar på ofte stillede spørgsmål

Hvad du altid har haft brug for at vide!

## Dit Club-medlemskab er gratis!

Tilmeld dig allerede i dag!

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





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

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

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

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

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

**RATIONAL Italia S.r.l.**  
via Venier 21  
30020 Marcon (VE)/ITALY  
Tel: +39 041 5951909  
E-mail: info@rationalitalia.it  
www.rational-italia.it

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

株式会社 ラショナル・ジャパン  
〒112-0004  
東京都文京区後楽2丁目2番22号  
住友不動産飯田橋ビル2号館フイング  
Tel: (03) 3812-6222  
メールアドレス: info@rational-japan.com  
ホームページ: www.rational-japan.com

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

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

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

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

**RATIONAL AG**  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech  
Tel.: +49 8191 3270  
Fax: +49 8191 21735  
E-Mail: info@rational-ag.com  
www.rational-ag.com

