



2 anni
di garanzia
RATIONAL

Assicuratevi subito 2 anni di garanzia e
l'iscrizione gratuita al ClubRATIONAL.

www.rational-online.com/warranty

Istruzioni per l'uso CombiMaster



Spiegazione dei pittogrammi



Pericolo!

Situazione di pericolo immediato, che potrebbe causare lesioni gravi o decesso.



Attenzione!

Situazione possibilmente pericolosa, che potrebbe causare lesioni gravi o decesso.



Cautela!

Situazione possibilmente pericolosa, che potrebbe causare lesioni lievi.



Sostanze corrosive



Pericolo d'incendio!



Pericolo di ustioni!



Attenzione: una mancata osservanza può causare danni materiali.



Consigli utili per l'uso quotidiano.

Egregio cliente,

Ci congratuliamo con Lei per l'acquisto del Suo nuovo CombiMaster.

Con l'acquisto del Suo nuovo CombiMaster Lei ha scelto un Combi-Vapore di qualità superiore.

Grazie alla straordinaria qualità delle lavorazioni e alle possibilità di cottura praticamente illimitate offerte dal CombiMaster Lei si è assicurato per molti anni l'aiuto di un partner estremamente affidabile in cucina.

Le offriamo una garanzia di 12 mesi dalla messa in funzione.

Sono esclusi dalla garanzia danni arrecati a vetri, lampadine e guarnizioni e quelli dovuti a installazione, uso, manutenzione, riparazione o decalcificazione impropri.

Ed ora non ci resta che augurarLe buon lavoro con il Suo nuovo CombiMaster.

Cordiali saluti
RATIONAL AG

Il nostro servizio tecnico di assistenza clienti è disponibile 7 giorni su 7 telefonando al numero:
+49 8191 327333.

Per qualsiasi domanda relativa alle applicazioni tecniche contattare la Chef©Line RATIONAL al numero:
+49 8191 327300.

Rivenditore	Installatore
	Installato in data: _____
Numero dell'apparecchio:	

Salvo modifiche tecniche migliorative.

Norme di sicurezza	5
Responsabilità	7
Cura, ispezione, manutenzione e riparazione	8
Componenti funzionali	9
Indicazioni per l'uso dell'apparecchio	10
Come usare la doccia manuale	12
Consigli generali per l'uso	13
Comandi	14
Modo di funzionamento	15
Modo di funzionamento – Vapore	16
Modo di funzionamento – Aria calda	18
Modo di funzionamento – Cottura al Vapore Combi	21
Modo di funzionamento – Cottura al Vapore Vario	23
Modo di funzionamento – Finishing®	25
Come lavorare con il sensore della temperatura del nucleo	27
Funzione Cool Down (raffreddamento rapido)	30
Impostazioni apparecchio – Celsius / Fahrenheit	30
Pulizia	31
Assistenza – decalcificazione del generatore di vapore	33
Interruzione del processo di decalcificazione	36
Svuotamento generatore di vapore	36
Messaggi di guasto	37
Esempi di prestazioni	38
Prima di telefonare al servizio di assistenza clienti	56
Norme impiantistiche	58
Dichiarazione di conformità CE apparecchi elettrici	59
Dichiarazione di conformità CE Apparecchi a gas	60
ClubRATIONAL	61



Attenzione!

Installazione, assistenza, manutenzione o pulizia errate, nonché modifiche apportate all'apparecchio possono provocare danni, lesioni o incidenti mortali. Leggere attentamente il manuale d'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato solo per la cottura di cibi nelle cucine industriali. Qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.

Non devono essere utilizzati alimenti contenenti sostanze facilmente infiammabili (p.es. cibi a base di alcol). Le sostanze con un punto di infiammabilità basso possono andare in autocombustione - pericolo d'incendio!

I detersivi e i decalcificanti, così come i relativi accessori si possono utilizzare solo per lo scopo descritto nel presente manuale. Qualsiasi altro impiego non è conforme all'uso previsto e pertanto pericoloso.

In caso di danni alla lastra di vetro, far sostituire immediatamente la lastra completa.



Attenzione!

Solo apparecchi a gas

- *Se l'apparecchio è installato sotto una cappa di aspirazione, quest'ultima deve essere accesa durante il funzionamento dell'apparecchio stesso – gas combusti!*
- *Se l'apparecchio è collegato ad un camino, il tubo di scarico deve essere pulito secondo quanto previsto dalle disposizioni specifiche del paese – pericolo d'incendio! (Per informazioni in merito contattare il proprio installatore)*
- *Non collocare alcun oggetto sul tubo dei gas di scarico dell'apparecchio – pericolo d'incendio!*
- *La zona sotto l'apparecchio non deve essere bloccata o ostruita da oggetti – pericolo d'incendio!*
- *L'apparecchio può essere fatto funzionare solo in un ambiente senza vento – pericolo d'incendio!*



Comportamento in caso di odore di gas:

- *Interrompere immediatamente l'alimentazione del gas!*
- *Non toccare alcun interruttore elettrico!*
- *Ventilare bene l'ambiente!*
- *Evitare di produrre fiamme libere e scintille!*
- *Usare un telefono esterno ed informare subito l'azienda del gas competente (se questa non fosse raggiungibile, contattare il corpo dei pompieri competente)!*



Norme di sicurezza

Conservare con cura il presente manuale, di modo che sia sempre a portata di mano di tutti gli utilizzatori dell'apparecchio!

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate ovvero con carenza di esperienza e/o conoscenza, a meno che tali persone non siano sorvegliate da un addetto alla sicurezza.

I comandi dell'apparecchio possono essere azionati solo con le mani. I danni provocati dall'impiego di oggetti appuntiti, affilati e simili faranno decadere qualsiasi diritto di garanzia.

Per evitare incidenti o danni all'apparecchio, è necessario sottoporre il personale a corsi di formazione e sessioni sulla sicurezza regolari.



Attenzione!

Controllo prima dell'accensione e dell'uso giornalieri

- *Bloccare il lamierino di conduzione dell'aria sopra e sotto conformemente alle disposizioni – pericolo di lesioni dovute alla rotazione della ventola!*
- *Assicurarsi che telai appesi e carrello portateghe all'interno della camera di cottura siano bloccati come previsto dalle disposizioni – I contenitori con liquidi caldi possono cadere o scivolare dalla camera di cottura – pericolo di ustioni!*
- *Prima di utilizzare l'apparecchio per cucinare, assicurarsi che nella camera di cottura non siano presenti residui di detersivi liquidi. Rimuovere con cura tramite la doccia manuale eventuali residui di detersivo liquido – pericolo di corrosione!*



Attenzione!

Norme di sicurezza da osservare durante l'uso

- Quando i contenitori sono pieni di liquidi o vengono riempiti di liquidi durante la cottura, non è consentito utilizzare ripiani più alti rispetto a quello in cui l'utente può vedere all'interno del contenitore – pericolo di ustioni! Un adesivo apposito è fornito assieme all'apparecchio.
- Aprire la porta della camera di cottura sempre molto lentamente (vapori caldi) – pericolo di ustioni!
- Toccare accessori e altri oggetti all'interno della camera di cottura calda solo con indumenti termici protettivi – pericolo di ustioni!
- Le temperature esterne dell'apparecchio possono superare i 60 °C. Toccare solo gli elementi di comando dell'apparecchio – pericolo di ustioni!
- La doccia manuale e l'acqua che ne fuoriesce possono essere calde – pericolo di ustioni!
- Funzione di raffreddamento – Attivare la funzione di raffreddamento solo se il lamierino di conduzione dell'aria è serrato in conformità alle istruzioni – pericolo di lesioni!
- Non toccare la ventola – pericolo di lesioni!
- Pulizia – Liquidi chimici aggressivi – pericolo di corrosione!
Per la pulizia è necessario indossare indumenti, mascherine, occhiali e guanti protettivi adeguati. Osservare le istruzioni di sicurezza del capitolo "Pulizia manuale".
- Non riporre sostanze facilmente infiammabili o combustibili nei pressi dell'apparecchio – pericolo d'incendio!
- Se apparecchi mobili e carrelli portateglie non vengono spostati, è necessario attivare il freno di stazionamento delle ruote. I carrelli potrebbero rotolare via in presenza di superfici irregolari – pericolo di lesioni!
- Se i carrelli portateglie vengono spostati ai fini dell'uso, chiudere sempre il bloccaggio dei contenitori. Chiudere i contenitori con liquidi di modo che non fuoriescano sostanze liquide calde – pericolo di ustioni!
- In fase di caricamento e scaricamento del carrello portapiatti e del carrello portateglie, il carrello da trasporto deve essere fissato conformemente all'apparecchio – pericolo di lesioni!
- I carrelli portateglie, i carrelli portapiatti, i carrelli da trasporto e gli apparecchi montati su ruote possono rovesciarsi durante il trasporto su superfici irregolari o nel varcare la soglia di una porta – pericolo di lesioni!

Responsabilità

Installazioni e riparazioni eseguite da personale non autorizzato o con ricambi non originali, così come qualsivoglia modifica tecnica all'apparecchiatura non approvata dal fabbricante comportano l'estinzione della garanzia e della responsabilità per danni da prodotti da parte del fabbricante.



Cura

Per mantenere l'elevata qualità dell'acciaio inossidabile, così come per motivi igienici e per evitare interferenze con il funzionamento, l'apparecchio deve essere pulito tutti i giorni. A questo scopo, attenersi alle istruzioni del capitolo "Pulizia manuale".



Attenzione!

Se l'apparecchio non viene pulito o non viene sottoposto ad una pulizia sufficiente, è possibile che i grassi o i resti alimentari accumulati nella camera di cottura prendano fuoco – pericolo d'incendio!

- Per evitare fenomeni di corrosione nella camera di cottura, l'apparecchio deve essere pulito tutti i giorni anche se usato esclusivamente con calore umido (vapore).
- Per evitare fenomeni di corrosione, inserire olio o grasso vegetale nella camera di cottura a intervalli regolari (ca. ogni 2 settimane).
- Non pulire l'apparecchio con un pulitore ad alta pressione.
- Non trattare l'apparecchio con acidi né esporlo a vapori acidi per evitare che lo strato passivante dell'acciaio al nickel-cromo si danneggi e che l'apparecchio possa eventualmente scolorirsi.
- Utilizzare solo detergenti del produttore dell'apparecchio. I detergenti di altri produttori possono arrecare danni e, di conseguenza, causare la perdita del diritto di garanzia.
- Non utilizzare sostanze abrasive o detergenti corrosivi.
- La pulizia quotidiana della guarnizione della camera di cottura con un detergente non abrasivo prolunga la vita utile dell'apparecchio.
- Estrarre il filtro dell'aria in ingresso 1 volta al mese e pulirlo (vedere il capitolo "Norme impiantistiche").

Ispezione, manutenzione e riparazione

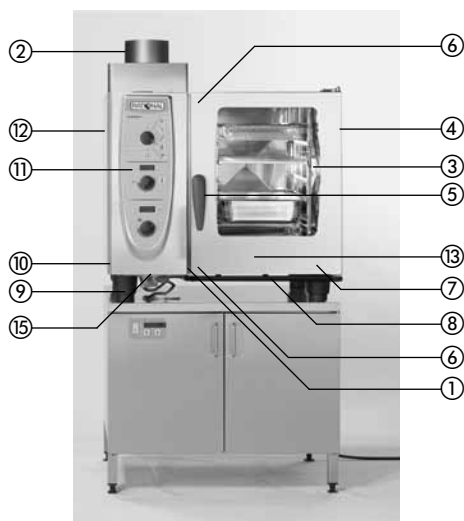


Pericolo – Alta tensione!

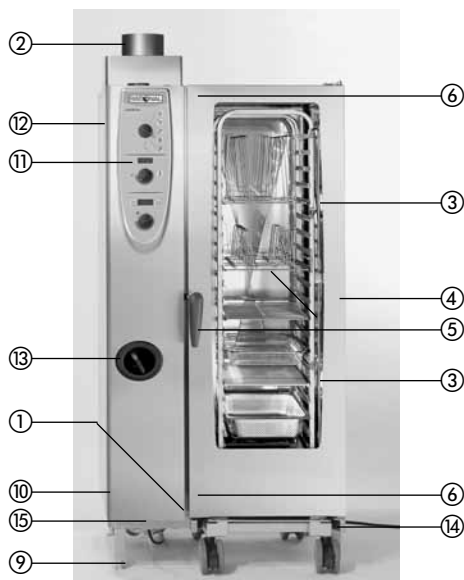
- *Gli interventi di ispezione, manutenzione e riparazione possono essere effettuati solo da personale specializzato e adeguatamente addestrato.*
- *Durante gli interventi di pulizia (fatta eccezione per la pulizia manuale), ispezione, manutenzione e riparazione, l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica.*
- *Se l'apparecchio è installato su ruote (versione mobile), la sua libertà di movimento deve essere limitata di modo che, in caso di spostamento, non danneggi in alcuna maniera i cavi elettrici e i tubi dell'acqua e di scarico. Se si sposta l'apparecchio, è necessario assicurarsi che cavi elettrici, tubi dell'acqua e condutture di scarico siano staccate correttamente. Se l'apparecchio viene riportato nella sua posizione originale, assicurarsi di applicare la sicura antimovimento e di collegarlo a norma ai cavi elettrici e ai tubi dell'acqua e di scarico.*
- *Per assicurarsi che l'apparecchio si trovi in condizioni tecniche perfette, sottoporlo almeno una volta all'anno a manutenzione da parte di un partner autorizzato del servizio assistenza.*

Componenti funzionali

- ① **Numero dell'apparecchio**
(visibile solo quando la porta è aperta)
- ② **Sicura flusso gas** (optional)
(solo apparecchi a gas)
- ③ **Illuminazione della camera di cottura**
- ④ **Porta dell'apparecchio con doppio vetro**
- ⑤ **Maniglia della porta**
Apparecchi da tavolo: azionamento con una sola mano con funzione di chiusura
Apparecchi da pavimento: azionamento con una sola mano
- ⑥ **Dispositivo di sbloccaggio per aprire il doppio vetro** (interno)
- ⑦ **Vaschetta di gocciolamento porta incorporata e autosvuotante** (interna)
- ⑧ **Vaschetta di gocciolamento apparecchio con collegamento diretto allo scarico**
- ⑨ **Piedini dell'apparecchio**
(regolabili in altezza)
- ⑩ **Targhetta dati**
(contiene tutti i dati importanti come potenza assorbita, tipo di gas, tensione, numero di fasi, frequenza, modello di apparecchio e numero dell'apparecchio. Vedere anche funzioni/ impostazioni/ modello, numero opzione)
- ⑪ **Pannello di comando**
- ⑫ **Carter della zona dell'impianto elettrico**
- ⑬ **Doccia manuale** (optional)
(con dispositivo di ritiro automatico)
- ⑭ **Invito per l'inserimento**
(apparecchi da pavimento)
- ⑮ **Filtro dell'aria**
(aria in ingresso locale di installazione)



Gli apparecchi da tavolo 6 x 1/1 GN, con 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN e 10 x 2/1 GN hanno la scritta identica.



Gli apparecchi da pavimento 20 x 1/1 GN, con 20 x 2/1 GN hanno la scritta identica.

Indicazioni per l'uso dell'apparecchio

- Evitare di collocare fonti di calore (p.es. griglie, friggitrici, ecc.) nelle vicinanze dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere usato soltanto all'interno di locali con una temperatura ambiente $> 5^{\circ}\text{C}$. In caso di temperature ambiente inferiori a $+5^{\circ}\text{C}$, prima della messa in funzione è necessario scaldare la camera di cottura e portarla a temperatura ambiente ($> + 5^{\circ}\text{C}$).
- All'apertura della porta della camera di cottura, riscaldamento e ventola si spengono automaticamente. Entra in funzione il freno ventola incorporato. La ventola continua a girare solo per poco.
- Per le funzioni di grigliatura e cottura arrosto (p.es. galletti), è necessario inserire sempre una vaschetta di raccolta dei grassi.
- Utilizzare solo accessori originali del produttore dell'apparecchio resistenti al calore.
- Prima dell'uso, pulire sempre gli accessori.
- In caso di tempi di fermo prolungati (p.es. durante la notte), lasciare la porta della camera di cottura leggermente aperta.
- La porta della camera di cottura è dotata di una funzione di chiusura. La porta degli apparecchi da pavimento è chiusa ermeticamente solo quando la maniglia è in posizione verticale.
- In caso di pause prolungate (p.es. giorno di chiusura), chiudere l'alimentazione di acqua, corrente e gas dell'apparecchio.
- Al termine della sua vita utile, l'apparecchio non deve essere smaltito tra i rifiuti domestici, né tanto meno nei container per gli elettrodomestici usati presso i punti di raccolta comunali. Saremo lieti di aiutarvi a smaltire correttamente l'apparecchio.

Quantità di carico massime per dimensioni dell'apparecchio

6 x 1/1 GN	30 kg	(per ripiano max. 15 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(per ripiano max. 15 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(per ripiano max. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(per ripiano max. 30 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(per ripiano max. 30 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(per ogni ripiano max. 30 kg)



Se le quantità di carico massime vengono superate, è possibile che si verifichino danni all'apparecchio. Rispettare le quantità di carico massime degli alimenti indicate nel manuale d'uso.

Indicazioni per l'uso dell'apparecchio

Apparecchi da tavolo con telai appesi

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

- Per rimuovere il telaio appeso, sollevarlo leggermente nel mezzo e toglierlo dal bloccaggio anteriore.
- Orientare il telaio appeso verso il centro della camera di cottura.
- Sollevare il telaio appeso dal fissaggio tirandolo verso l'alto. Per appenderlo, ripetere la procedura in senso inverso.



Come lavorare con carrelli portateglie, carrelli portapiatti e carrelli da trasporto per apparecchi da tavolo (optional)

- Rimuovere il telaio appeso come descritto.
- Posare le guide di inserimento sull'apposito fissaggio alla base dell'apparecchio. Assicurarsi che il fissaggio combaci alla perfezione (4 perni).
- Assicurarsi che l'apparecchio venga allineato e livellato esattamente alla stessa altezza del carrello da trasporto.
- Inserire il carrello da trasporto nelle guide d'inserimento fino a battuta e assicurarsi che risulti fissato a norma all'apparecchio.
- Inserire il carrello portateglie o portapiatti nell'apparecchio fino a battuta e verificare il funzionamento del dispositivo di arresto dell'apparecchio.
- Per rimuovere il carrello portateglie o il carrello portapiatti, sbloccare il dispositivo di arresto ed estrarre il carrello dalla camera di cottura. Inserire dapprima il sensore termico nell'alloggiamento della guida di inserimento.
- Assicurarsi che il carrello portateglie o il carrello portapiatti siano bloccati adeguatamente sul carrello da trasporto durante gli spostamenti.



Come usare la doccia manuale

- Se si usa la doccia manuale, estrarre il tubo almeno di 20 cm.
- Premendo il pulsante di azionamento, è possibile scegliere tra 2 livelli di intensità.
- Riaccompagnare poi la doccia manuale lentamente nel proprio alloggiamento.



Cautela!

La doccia manuale e l'acqua che ne fuoriesce possono essere calde – pericolo di ustioni!



La doccia manuale non è provvista di una posizione di arresto. Tirare la doccia manuale troppo forte oltre la lunghezza massima disponibile può danneggiare il tubo.

Dopo aver usato la doccia, assicurarsi che il tubo sia completamente arrotolato.

La doccia non deve essere adoperata per raffreddare la camera di cottura.

Consigli generali per l'uso

H2O

In fase di accensione può comparire il messaggio: H2O nel display. Ciò significa che il generatore di vapore non è stato ancora riempito d'acqua. Dopo il riempimento il messaggio scompare automaticamente.



Se la camera di cottura ha una temperatura superiore rispetto a quella impostata, il tasto della modalità operativa selezionata (p.es. cottura a vapore) lampeggia.

(Per il raffreddamento della camera di cottura vedere il capitolo "Cool Down").



0:35



Impostazione del tempo

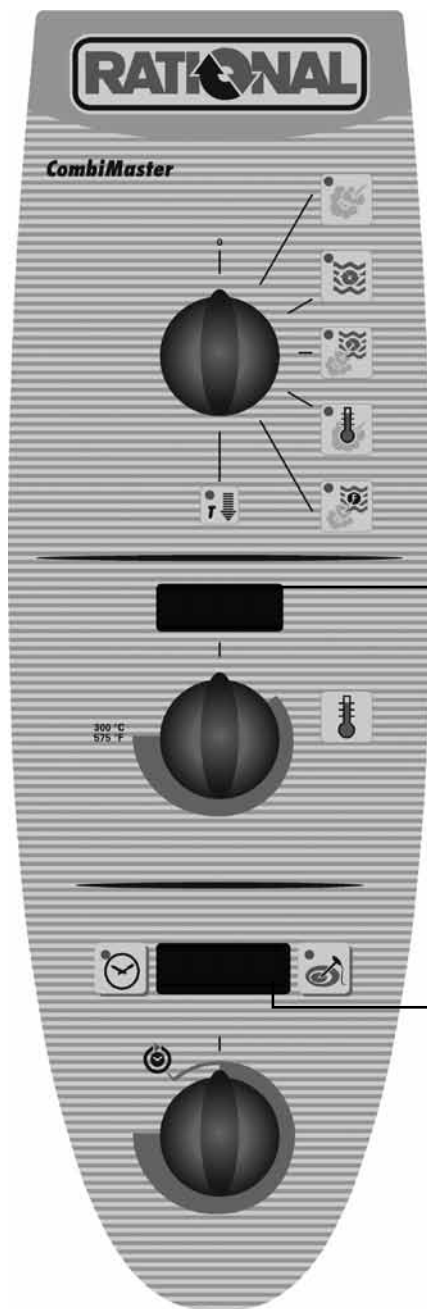
Fino ad una durata di 30 minuti, il tempo di cottura può essere impostato ad intervalli di 1 minuto, mentre, a partire da 30 minuti, a intervalli di 5 minuti.



rES

"RESET" (solo apparecchi a gas)

In caso di guasto della funzione bruciatore si accende la scritta "rES". Dopo 15 sec. si avverte un segnale acustico. Premendo il tasto con l'orologio si riavvia il processo di accensione automatico. Se la scritta "rES" non si accende di nuovo dopo circa 15 sec., significa che la fiamma brucia e che l'apparecchio è pronto per il funzionamento. Se la scritta continua ad accendersi pur avendola premuta più volte, contattare il servizio assistenza clienti!



Vapore (100 °C)



Aria calda (da 30 °C a 300 °C)



Cottura al vapore Combi
(30 °C a 300 °C)



Selettore modi di funzionamento



Cottura al vapore Vario
(30 °C a 99 °C)



Finishing (30 °C a 300 °C)



Funzione supplementare „Cool
down“ (raffreddamento rapido)

Display della temperatura della
camera di cottura



Manopola di regolazione della
temperatura della camera di cottura



Display modo riscaldamento



Tasto orologio (da 0 a 23 h 59 min)



Tasto per temperatura del nucleo
(0 °C bis 99 °C)

Display per tempo/temperatura



Manopola di regolazione per ora/
temperatura del nucleo.

Modo di funzionamento



Modo di funzionamento „Vapore”

Il generatore di vapore fresco ad elevata potenza produce vapore fresco igienico che viene immesso senza pressione nella camera di cottura e fatto circolare ad alta velocità dalla ventola. Il sistema di regolazione brevettato fa sì che venga immessa sempre la quantità di vapore, la cui energia può essere effettivamente assorbita dall'alimento da cuocere. In questo modo di funzionamento la temperatura della camera di cottura è impostata costantemente su 100 °C.



Modo di funzionamento „Aria calda”

Potenti resistenze riscaldano l'aria secca. La ventola distribuisce uniformemente l'aria calda in tutta la camera di cottura. La temperatura della camera di cottura si può regolare a piacere tra 30 °C e 300 °C.



Modo di funzionamento „Cottura al vapore Combi”

I due modi di funzionamento Vapore e Aria calda vengono combinati tramite un sistema di regolazione. Questa combinazione produce un clima caldo-umido per una cottura particolarmente intensa. La temperatura della camera di cottura si può regolare a piacere tra 30 °C e 300 °C. In questo modo l'umidità della camera di cottura è sempre regolata a livello ottimale e i cibi non si seccano.



Modo di funzionamento „Cottura al vapore Vario”

Un sistema di regolazione elettronico con sensori di temperatura precisi al grado mantiene costante la temperatura di cottura selezionata in tutta la camera di cottura. Il sensibilissimo dispositivo di comando e la tecnica di regolazione fanno sì che il clima della camera di cottura sia sempre quello adatto al prodotto. La temperatura della camera di cottura si può regolare in modo variabile tra 30 °C e 99 °C.



Modo di funzionamento „Finishing®”

I due modi di funzionamento Vapore e Aria calda sono combinati in modo da creare un clima della camera di cottura ottimale, che evita sia che i cibi si secchino, sia che si formino indesiderati bordi acquosi. La temperatura della camera di cottura si può regolare in modo individuale tra 30° e 300 °C.



Modo di funzionamento – Vapore



„Vapore“

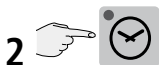
Il generatore di vapore fresco produce vapore fresco igienico. In questo modo di funzionamento la temperatura della camera di cottura è impostata costantemente su 100 °C.

Tipi di cottura:

cuocere al vapore, stufare, scottare, cuocere a fuoco lento, macerare, cuocere sotto vuoto, scongelare, conservare.



Preriscaldare finché non si spegne la spia di controllo



Oppure lavorare con il sensore della temperatura del nucleo



Nominale

Reale

Esempi pratici

• Disposizione

Polpa di pomodoro, decorazioni (verdura, frutta), funghi, scottare julienne e brunoise, scottare verdure per ripieni, roulade ecc., pelare cipolle e castagne, mettere a bagno i legumi.

• Antipasti

Uova strapazzate, uova affogate in formine, uova sode, asparagi, sformati di verdure, verdure ripiene (cipolle, cavolo rapa, porri, sedano ecc.).

• Minestre

Leberknödel, Spinatklöße, Maultaschen, Ravioli, Gemüseroyale.

• Piatti principali

Manzo bollito, cotoletta di maiale in salamoia, zampetto di maiale, lingua, brodo di pollo, cosce di tacchino, galantina di carne.

• Contorni

Risotto/riso, gnocchi e canederli vari, pasta, verdure fresche o surgelate, pudding di verdure, roulade di patate, patate pelate, non pelate, tagliate come decorazione.

• Dessert

Frutta fresca o surgelata (ad es. lamponi caldi), composte, risolatte.



Modo di funzionamento – Vapore



Consigli

- Ogni giorno controllare e considerare quali prodotti si possono cuocere insieme nel modo di funzionamento „Vapore” per sfruttare al massimo il carico del Combi-Master. Tenere presente che pesce, carne, verdure, contorni e frutta (purché preparati nello stesso modo) si possono cuocere anche contemporaneamente.
- Cuocere le **patate** in contenitori GN forati che consentono al vapore e al calore di agire in modo più rapido e intenso.
- I **fondi di verdura** si possono raccogliere in un contenitore infilato nell'ultimo ripiano in basso.
- Meglio usare due contenitori GN più bassi che uno solo più alto => l'**altezza** è inferiore e non si impilano troppi cibi gli uni sugli altri.
- Non disporre **gnocchi o canederli** troppo vicini in un contenitore GN piatto e chiuso
- Il **riso e i cereali** sono gli unici alimenti a richiedere acqua: 1 parte di cereale da 1,5 a 2 parti d'acqua.
- I pomodori si possono pelare molto facilmente:
metterli per circa 1 min. nel modo di funzionamento „Vapore” e raffreddarli subito dopo in acqua fredda.



Modo di funzionamento – Aria calda



„Aria calda“

Potenti resistenze riscaldano l'aria secca. La temperatura della camera di cottura si può regolare a piacere tra **30 °C e 300 °C**.

Tipi di cottura:

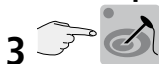
cottura al forno, cottura arrosto, grigliare, friggere, gratinare, glassare.



Preriscaldare, finché non si spegne la spia di controllo.



Oppure lavorare con il sensore della temperatura del nucleo



Nominale

Reale

Esempi pratici

• Disposizione

Rosolare il grasso, far tostare gli ossi, far lievitare la pasta.

• Antipasti

Polpettine, sformati integrali, verdure gratinate, pasticci di verdura, pasticci, roast beef, ali di pollo, stuzzichini, petto d'anatra, quiche, dolci a base di pasta frolla, tartine.

• Minestre

Passatelli, pasta imperiale, crostini al formaggio.

• Piatti principali

Bistecca, costata di manzo, t-bone, fegato, polpettine di carne, petto di pollo, coscia di pollo, mezzo pollo / pollo intero, tacchino, fagiano, quaglia, impanate, convenience impanati, crocchette di verdure fritte, petto d'anatra, cotoletta, pizza.

• Contorni

Frittelle di patate, patate al forno, patate gratinate, patate arrosto, patate al cartoccio, patate dell'Idaho, soufflé di patate, patate macaire, rosette di patate dorate al forno.

• Dessert

Biscotti, pasta per dolci, pasta per pan di Spagna, paste e biscotti, pasta sfoglia, croissant, pane, panini, baguette, pasta frolla, strudel di mele, prodotti da forno (precotti), surgelati.



Modo di funzionamento – Aria calda



Consigli

- **I tempi di cottura dipendono dalla qualità, dal peso e dall'altezza del cibo da cuocere. Non riempire troppo le griglie né i contenitori per consentire all'aria di ricircolare in modo uniforme.**
- **Consigli generali per la cottura di bistecche/braciole e simili**
 - **Preriscaldare** ad una temperatura possibilmente elevata (300 °C) per creare un „cuscino di calore“ sufficiente.
 - Caricare il forno il più in fretta possibile per ridurre al minimo il calo di temperatura nella camera di cottura.
 - **Durante il processo** di cottura (in caso di pieno carico), aprire per pochi secondi la porta per far uscire l'umidità in eccesso dalla camera di cottura.
 - In caso di bistecche/braciole e cotture arrosto che producono molta umidità (ad es. le cosce di pollo) ridurre la **quantità** caricata al 75 - 50% max. della quantità massima teorica.
- **Cottura arrosto di prodotti impanati**

Per intensificare la doratura, usare degli appositi grassi o una miscela di olio e peperoncino. Battere bene l'impanata, ungerla con grasso liquido e non riempire completamente l'apparecchio.

Regola empirica: se lo spessore della carne di 1 cm per la cottura servono circa 8 – 10 minuti.

Preriscaldamento: a 300 °C (almeno fino a quando non si spegne la spia di controllo).

Spessore ottimale dei tagli: 1,5 - 2 cm.

Accessori: piastra per arrosti e da forno o contenitore smaltato al granito. Ai fini di una doratura uniforme sopra e sotto, prestare attenzione allo spessore del taglio ovvero all'uniformità delle dimensioni.
- **Gratinare**

Piatti di carne chiara e scura, pesce e frutti di mare, asparagi, invidia, broccoli, finocchio, pomodori, toast.

Preriscaldamento a 300 °C (almeno fino a quando non si spegne la spia di controllo). Dopo il caricamento impostare la temperatura desiderata.

Ad es.: griglie o contenitori (20 mm) per gratinare toast, bistecche e zuppe.



Modo di funzionamento – Aria calda

- **Cottura al forno**

Preriscaldamento: alla temperatura di cottura. In caso di pieno carico, selezionare eventualmente una temperatura di preriscaldamento più elevata.

Temperatura di cottura: da 20 a 25 °C più bassa che nei forni tradizionali.

Per la cottura di panini, utilizzare solo ripiani alternati

Per i prodotti convenience surgelati, preriscaldare a 300 °C.

Far scongelare i pezzi di pasta per i panini e lasciarli lievitare per un po' di tempo.

Accessori:

Utilizzare piastre forate da forno con rivestimento in teflon, piastre da forno e da forno o contenitori GN smaltati al granito.



Modo di funzionamento – Cottura al Vapore Combi



„Cottura al Vapore Combi“

I due modi di funzionamento Vapore e Aria calda vengono combinati tramite un sistema di regolazione. Questa combinazione produce un clima caldo-umido per una cottura particolarmente intensa.

La temperatura della camera di cottura si può regolare a piacere tra **30 °C e 300 °C**.

Tipi di cottura: cottura arrosto, cottura al forno.

1



Preriscaldare finché non si spegne la spia di controllo.

2



160°C

3



4



0:25

Oppure lavorare con il sensore della temperatura del nucleo

3



4



76°C

19°C

Nominale

Reale

Esempi pratici

- **Disposizione**

Tostare gli ossi.

- **Antipasti**

Quiche Lorraine, sformato di verdure, flan, moussaka, lasagne, cannelloni, paella, sformato di pasta.

- **Piatti principali**

Arrosti (manzo, vitello, maiale, agnello, pollame, selvaggina), roulade, verdure ripiene (peperoni, melanzane, crauti, cipolle, cavolo rapa), verdure gratinate (cavolfiore), cosce di tacchino, petto di vitello ripieno, pasta al prosciutto, flan di cereali, piedino di maiale, ventresca, omelette in diverse varianti.

- **Contorni**

Gratin di patate, prodotti surgelati (panzarotti di patate ripieni, ...), sformato di patate.

- **Dessert**

Pasta lievitata.

- **Varie**

Pane, panini, brezel (pezzi di pasta surgelata, pezzi non ancora lavorati).



Modo di funzionamento – Cottura al Vapore Combi



Consigli

- Non disporre i cibi da cuocere arrosto in maniera troppo ravvicinata per far sì che la cottura sia uniforme.
- Cuocere al vapore per 1/3 del tempo di cottura gli arrosti con cotenna o quelli più grandi.
- Raccogliere la condensa in un contenitore (ripiano ausiliario) e usarla per stemperare gli ossi tostati per la salsa.
- **Preparazione di salse**
 - Infilare un contenitore chiuso sul ripiano ausiliario.
 - Mettere nel contenitore gli ossi, la mire poix e le spezie e tostare sotto insieme alla carne.
 - Stemperare.
 - Lasciare stufare per tutto il tempo di cottura.
 - Fondo di base molto concentrato per salse.
- **Roulade**

Mettere la roulade in un contenitore GN chiuso, riempirlo di salsa bollente e coprirlo con un contenitore.
- **Cottura al forno**

Preparare paste lievitate, paste sfoglie e paste brisé in piastre da forno / per cottura arrosto. Si possono impiegare anche piastre in teflon.

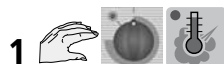


Modo di funzionamento – Cottura al Vapore Vario



„Cottura al vapore Vario“

Il generatore di vapore fresco produce vapore fresco igienico. La temperatura della camera di cottura si può regolare in modo variabile tra **30 °C e 99 °C**.



Preriscaldare finché non si spegne la spia di controllo.



Oppure lavorare con il sensore della temperatura del nucleo



Nominale

Reale

Esempi pratici

• Disposizione

Scottare grasso e prosciutto, affogare il pesce, pastorizzare zuppe, salse, fondi, fumetti ecc. (semiconserve).

• Antipasti

Galantine, canederli di pesce, terrine, piatti sottovuoto.

• Minestre

Farce, gnocchi, gnocchetti, frittata/ royale.

• Piatti principali

Pesce (salmone, sogliola linguata), cotoletta di maiale, pollame, piatti sottovuoto (petto di pollo, lombata, lingua di vitello), filetto di tacchino, filetti di petto di pollo, filetto di manzo, salsicce, vitello.

• Contorni

Flan, Gemüsepudding, Polenta.

• Dessert

Frutta, creme caramel, cabinet pudding.



Modo di funzionamento – Cottura al Vapore Vario



Consigli

- **Tempi di cottura „Cottura al Vapore Vario“**

Come valori indicativi, valgono i tempi di cottura della modalità di funzionamento „Vapore“. In generale: quanto più è bassa la temperatura tanto più lungo sarà il tempo necessario per la cottura.

- **Valori indicativi della temperatura della camera di cottura „Cottura al vapore Vario“:**

Minestre	da 75 a 90 °C
Pesce	da 65 a 90 °C
Crostacei	da 67,5 a 90 °C
Carne e insaccati	da 72 a 75 °C
Carni chiare	da 75 a 85 °C
Carni scure	da 80 a 90 °C
Pollame	80 °C
Dessert	da 65 a 90 °C

- **Condimenti**

Condire con parsimonia. Le basse temperature di cottura intensificano il sapore proprio dei cibi. In caso di cottura sottovuoto prestare particolare attenzione al dosaggio di fumetti, essenze e riduzioni.

- **Conservare di frutta e verdura**

A seconda della consistenza del prodotto fresco e del risultato che si intende ottenere ricoprire il cibo da cuocere con liquido caldo o freddo. Il diametro del contenitore utilizzato per le conserve non deve superare i 100 mm. La temperatura della camera di cottura dipende dal tipo di prodotto (grado di maturazione, taglio). Valori indicativi della temperatura: da 74 a 99 °C.

Attenzione:

non chiudere i barattoli!

- **Vantaggi:**

- Ripieni sodi.
 - Prodotti con aroma e sapore più intensi.
 - Perdita molto ridotta di brodo nei prodotti grassi.
- Valori indicativi della temperatura:
da 72 a 80 °C.

- **Cottura direttamente nel piatto da portata.
(ad es. pesce)**



Modo di funzionamento – Finishing®



„Finishing®“

Le due modalità di funzionamento Vapore e Aria calda sono combinati in modo da creare un clima della camera di cottura ottimale, che evita sia che i cibi si seccino, sia che di formino indesiderate macchie d'acqua e bordi acquosi. Temperatura della camera di cottura regolabile tra **30 °C e 300 °C**.



Periscaldamento alla temperatura d'esercizio.



0:25

Si consiglia di impostare una temperatura della camera di cottura compresa tra 120 °C e 140 °C. La temperatura della camera di cottura si può modificare a seconda delle caratteristiche del prodotto



3



4

0:08

Di norma, il tempo richiesto per il Finishing di cibi già preparati sui piatti è compreso tra 5 e 8 minuti circa e varia a seconda del prodotto, della sua temperatura, del numero di piatti, dell'altezza di riempimento e della temperatura alla quale si desidera consumarlo.



3



4

76°C

19°C

Nominale

Reale

Esempi pratici

• Antipasti

Spaghetti di tutti i tipi, cannelloni, lasagne, piatti di verdure, passatelli al formaggio e alle erbe, quiche Lorraine, involtini primavera, pezzi di pasta integrale non lavorata, torta di cipolle.

• Piatti principali

Arrosti di tutti i tipi, coppa, sformati, menu pronti, roulade, verdure ripiene.

• Contorni

Riso, patate, pasta, verdure, sformati, gratin.

• Dessert

Strudel, frutta calda.

Oppure lavorare con il sensore della temperatura del nucleo



Modo di funzionamento – Finishing®



Consigli

- **Stoviglie per il finishing**

Piatti di porcellana, terracotta, vetro, piatti d'argento, padelle di rame, acciaio cromo-nichel, vaschette di alluminio (stoviglie per pic-nic).

- **Servizio banchetti/comitive**

TFinishing dei piatti nel carrello portapiatti.

- Grandi quantità in poco tempo.
- Cambio carica veloce.
- Tempi di servizio brevissimi consentono di ottenere un'elevata produzione oraria, di alternare velocemente i tavoli e quindi di guadagnare di più.
- Per piatti fino a 31 cm di diametro

- Le stoviglie da portata vengono scaldate insieme ai cibi: si immagazzina calore se il percorso da fare per portare i cibi in tavola è lungo.

- **Thermocover:** per conservare i cibi al caldo per tempi di attesa brevi o per il trasporto.

- Se possibile disporre i cibi nei piatti in modo uniforme e non troppo ravvicinati.

- Aggiungere un po' di burro o olio alle verdure e ai contorni cotti prima di disporli per il Finishing.

- Salse

Di solito aggiungerle dopo il Finishing.

- I prodotti che occupano molto volume impiegano più tempo per scaldarsi.

Come lavorare con il sensore della temperatura del nucleo



Cautela!

Il sensore termico può essere caldo – Pericolo di ustioni!

Usare guanti da cucina.



Inserire il sensore termico nel punto più spesso, con un angolo di 30-45 gradi. L'ago deve essere inserito nel centro del cibo da cuocere.

Selezionabile in tutti i modi di funzionamento



1			
2			160°C
3			
4			76°C 19°C
		Nominale	Reale

Il temporizzatore non è in funzione.

Al raggiungimento della temperatura del nucleo selezionata si attiva un cicalino.



- Posizionare il sensore termico nella posizione prevista sempre secondo le indicazioni – pericolo di danneggiamento!
- Non lasciare che il sensore termico resti appeso fuori dalla camera di cottura – pericolo di danneggiamento!
- Togliere il sensore termico dagli alimenti prima di estrarli dalla camera di cottura – pericolo di danneggiamento!



Come lavorare con il sensore della temperatura del nucleo



Consigli

- In caso di arrosti affettati selezionare una temperatura del nucleo inferiore di circa 5 °C perché l'arrosto continua a cuocersi ancora durante la fase di raffreddamento.
(Esempio: „Cottura arrosto“, rapporto temperatura del nucleo – tempo di cottura).
- Per evitare che nel prodotto si formino dei buchi (dovuti alle proteine che coagulano), raffreddare il sensore della temperatura del nucleo prima di utilizzarlo.
- I valori di temperatura e le modalità di funzionamento impostati si possono modificare in qualsiasi momento.
- Misurazione del sensore della temperatura del nucleo: rilevamento della temperatura di consumazione ottimale con il Finishing®.

Valori indicativi della temperatura del nucleo

		Temp.
Carne di manzo	Stato di cottura	del nucleo
Filetto di manzo/lombo medio		55 - 58 °C
Roast beef	medio	55 - 60 °C
Soccoscio	ben cotto	85 - 90 °C
Arrosti di manzo	ben cotti	80 - 85 °C
Lombata	ben cotta	90 °C

		Temp.
Carne di maiale	Stato di cottura	del nucleo
Cosciotto	ben cotto	75 °C
Cosciotto	poco cotto	65 - 68 °C
Lombo di maiale	poco cotto	65 - 70 °C
Spalla di maiale	ben cotta	75 °C
Ventresca/ ripieno	ben cotta	75 - 80 °C
Ventresca/ Speck bavarese	ben cotto	80 - 85 °C
Zampetto posteriore di maiale arrosto	ben cotto	80 - 85 °C
Zampetto di maiale	ben cotto	80 - 85 °C
Prosciutto cotto	molto succoso	64 - 68 °C
Cotoletta di maiale in (buffet di affettati)	ben cotta	65 - 70 °C 55 - 60 °C
Zampetto posteriore salmistrato	ben cotto	75 - 80 °C
Cotoletta di maiale in salamoia costine	ben cotta	65 °C
Maiale in pasta di pane		65 - 68 °C

Come lavorare con il sensore della temperatura del nucleo



Valori indicativi della temperatura del nucleo

		Temp.
Carne di manzo	Stato di cottura	del nucleo
Carne di vitello		
Lombo di vitello	poco cotto	58 - 65 °C
Cosciotto di vitello	ben cotto	78 °C
Cosciotto di vitello e scamone, Noce, fricandò		
Rognone arrosto	ben cotto	75 - 80 °C
Arrosto di vitello	ben cotto	75 - 80 °C
Spalla		
Petto di vitello	ben cotto	75 - 78 °C
Lombo di montone	poco cotto	65 - 70 °C
Lombo di montone	ben cotto	80 °C
Cosciotto di montone	poco cotto	70 - 75 °C
Cosciotto di montone		82 - 85 °C

Carne d'agne

Nelle carni ben cotte la temperatura del nucleo è compresa tra 79 °C e 85 °C. Il nucleo della carne è di colore grigio, leggermente rosso pallido. Il sugo della carne è chiaro.

Cosciotto d'agnello	poco cotto	60 - 62 °C
Cosciotto d'agnello	ben cotto	68 - 75 °C
Lombo d'agnello	poco cotto	54 - 58 °C
Lombo d'agnello	ben cotto	68 - 75 °C
Spalla d'agnello	ben cotta	78 - 85 °C

Valori indicativi della temperatura del nucleo

		Temp.
Carne di manzo	Stato di cottura	del nucleo
Pasticci e simili Pollame		
Pollo	ben cotto	85 °C
Oca/anatra	ben cotta	90 - 92 °C
Tacchino	ben cotto	80 - 85 °C
Pasticci		72 - 74 °C
Coppa		72 - 78 °C
Terrine		60 - 70 °C
Galantine		65 °C
Ballotine		65 °C
Foie gras		45 °C
Pesce (ad es. salmone traslucido)		60 °C



Funzione Cool Down (raffreddamento rapido) Impostazioni apparecchio – Celsius / Fahrenheit

L'apparecchio è stato avviato con una temperatura della camera di cottura alta e ora si vuole proseguire con una temperatura più bassa. Con la funzione „Cool Down“, ovvero il raffreddamento rapido, si può raffreddare rapidamente la camera di cottura senza danneggiare i cibi.



Attenzione!

- *Attivare la funzione di raffreddamento solo se il lamierino di conduzione dell'aria è serrato in conformità alle istruzioni – pericolo di lesioni!*
- *Durante il raffreddamento, la ventola non si spegne all'apertura della porta.*
- *Non toccare la ventola – pericolo di lesioni!*
- *Durante il raffreddamento, dalla camera di cottura fuoriescono vapori caldi – pericolo di ustioni!*

Impostazioni apparecchio – Celsius / Fahrenheit

Le temperature si possono visualizzare in gradi Celsius o Fahrenheit.

Modifica del display in Celsius / Fahrenheit



Tenere premuti contemporaneamente per più di 10 secondi il „tasto orologio“ ed il „tasto temperatura del nucleo“.



oppure



1 Chiudere la porta.



3 Aprire la porta.



Prima di selezionare „Cool Down“, chiudere la porta della camera di cottura.

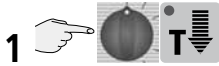


Pulizia

Per motivi igienici e per evitare guasti nel funzionamento è assolutamente indispensabile pulire giornalmente l'apparecchio.

- **Rispettare le indicazioni di sicurezza riportate sullo spruzzatore e sul bidone del detersivo.**
- **Usare esclusivamente il detergente e la pistola a spruzzo manuale originali (cod. art.: 6004.0100) del produttore dell'apparecchio.**
- **Non lasciare mai sotto pressione la pistola a spruzzo manuale senza utilizzarla.**
- **Non spruzzare su persone, animali e altri oggetti.**

Come procedere



1 Raffreddare la camera di cottura sotto 60 °C (vedere il capitolo "Cool Down").



2 Spegner l'apparecchio.



3 Orientare verso il centro il telaio appeso e il lamierino di conduzione dell'aria



Attenzione!

Liquido chimico aggressivo – pericolo di corrosione!

Utilizzare assolutamente: indumenti, mascherine, occhiali e guanti protettivi, pistola a spruzzo manuale del produttore dell'apparecchio.



4 Irrorare con del detergente l'area dietro il lamierino di conduzione dell'aria, la camera di cottura, la parte interna della porta, la guarnizione della porta.

- 5 Riposizionare e bloccare il lamierino di conduzione dell'aria e il telaio appeso; chiudere la porta della camera di cottura.



Attenzione!

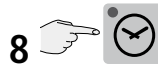
Non aprire mai la porta della camera di cottura nel corso di un processo di pulizia – possibile fuoriuscita di sostanze chimiche usate per la pulizia ed esalazioni calde – pericolo di corrosione e scottature!



Tenere premuto per 10 secondi il tasto della temperatura del nucleo.



CLEn



Si avvia il programma di pulizia.



0:50





Pulizia



Attenzione!

Liquido chimico aggressivo – pericolo di corrosione!

Utilizzare assolutamente: indumenti, mascherine, occhiali e guanti protettivi.

Al termine del tempo di pulizia viene richiesto di aprire la porta.



door



9



Al termine del programma di pulizia sciacquare l'apparecchio anche dietro il lamierino di conduzione dell'aria.

10

Passare un panno umido nella camera di cottura e sulla guarnizione della porta; se necessario ribaltare il vetro interno e passare il panno anche su quello.

11

Chiudere la porta della camera di cottura.



0:10



Per asciugare la camera di cottura dopo la chiusura della relativa porta si attiva automaticamente per 10 minuti la modalità operativa "Aria calda".



End



12



Selezionando una modalità operativa si esce dal programma di pulizia.

Cosa serve:

Pistola a spruzzo manuale - Cod. art.: 6004.0100



Attenzione!

Liquido chimico aggressivo – pericolo di corrosione!

Utilizzare assolutamente: indumenti, mascherine, occhiali e guanti protettivi.

Dopo l'uso, lavare sempre con acqua pulita l'ugello e il prolungamento dell'ugello della pistola a spruzzo manuale.

Dopo l'uso lavare il flacone di pulizia con acqua calda.



Una pulizia giornaliera della guarnizione della porta della camera di cottura ne prolunga la vita utile. Per pulire la guarnizione, usare un panno morbido e del detersivo – non usare sostanze abrasive!

I vetri interni ed esterni, così come i rivestimenti esterni dell'apparecchio devono essere puliti con un panno morbido inumidito. A questo scopo avvalersi di un detergente non abrasivo.

In caso di sporco ostinato, prima di iniziare la pulizia ammorbidire i residui facendo funzionare l'apparecchio in modalità "Calore umido" per 10 minuti.

Se il pistone della pompa risulta un po' duro (pistola a spruzzo manuale), risolvere il problema applicandovi un paio di gocce di olio da cucina.

Assistenza – decalcificazione del generatore di vapore



Il vostro apparecchio dispone del sistema brevettato Self Clean-Automatco, che consente di prolungare considerevolmente il tempo che intercorre tra un intervallo di decalcificazione e l'altro. Tuttavia, il generatore di vapore del vostro apparecchio deve essere disincrostatato regolarmente, a seconda della durezza dell'acqua e dell'uso che se ne fa.

Consigliamo i seguenti intervalli di decalcificazione basati su 8 ore di funzionamento a vapore al giorno:

fino a 18 °dH (fino a 3,2 mmol/litro)	almeno 1x anno
fino a 24 °dH (fino a 4,3 mmol/litro)	almeno 2x anno
oltre 24 °dH (fino a 4,3 mmol/litro)	almeno 3x anno

Questi intervalli di decalcificazione consigliati possono variare rispetto ai valori indicativi riportati sopra a seconda della composizione dell'acqua (ad es. presenza di minerali).



2 Chiudere la porta della camera di cottura.



Tenere premuto per 10 secondi il tasto della temperatura del nucleo finché sul display della camera di cottura appare „CLEn”.



Girare verso destra la manopola della temperatura della camera di cottura finché sul display appare „CALC”.



Si avvia il processo di decalcificazione.

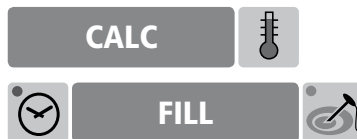


Se all'inizio del processo di decalcificazione la temperatura della camera di cottura è superiore a 40 °C, si attiva automaticamente la funzione di raffreddamento rapido „Cool Down” – per il messaggio vedere „Cool Down”.

Pompaggio di estrazione del generatore di vapore



Al termine del processo di pompaggio di estrazione appare la scritta:



Si richiede di versare il liquido decalcificante.

6 Aprire la porta della camera di cottura



Assistenza – decalcificazione del generatore di vapore



7 Rimuovere il telaio appeso a sinistra e il lamierino di conduzione dell'aria



8 Inserire il tubo nell'apertura di ingresso del vapore fino al segno

Nota

l'attribuzione del contrassegno corrispondente alla misura dell'apparecchio è descritta nelle istruzioni della pompa del decalcificante.



Attenzione!

Liquido chimico aggressivo – pericolo di corrosione!

Utilizzare assolutamente: indumenti, mascherine, occhiali e guanti protettivi, pompa di decalcificazione del produttore dell'apparecchio.



9 Inserire il telaio appeso e fissare il tubo con il gancio di metallo



10 Inserire la tanica con il liquido di decalcificazione nella camera di cottura e mettere il tubo nella tanica



Il decalcificante reagisce con il calcare e può provocare un eccesso di schiuma.

11 Versare molto lentamente la quantità di decalcificante con la pompa di decalcificazione del fabbricante dell'apparecchio.



Attenzione!

Liquido chimico aggressivo – pericolo di corrosione!

I tubi possono contenere dei residui di liquido decalcificante. Sciacquare accuratamente con acqua gli accessori per la decalcificazione. Indossare: indumenti, mascherine, occhiali e guanti protettivi.

Apparecchi elettrici

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

Apparecchi a gas

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

Assistenza – decalcificazione del generatore di vapore



12 Prelevare gli accessori per la decalcificazione dalla camera di cottura (pompa manuale e bidone).

13 Sciacquare abbondantemente con acqua per eliminare il decalcificante presente nella camera di cottura e sugli accessori utilizzati!



Rimuovere gli accessori di decalcificazione, inserire il lamierino di conduzione dell'aria e il telaio appeso a sinistra e bloccarli



Allo scadere dei 30 secondi visualizzati sul display appare la scritta "door".



16 Chiudere la porta della camera di cottura.



La durata della fase di decalcificazione viene visualizzata.



Il generatore di vapore viene sciacquato automaticamente più volte poi l'apparecchio attiva automaticamente la modalità Vapore.



Al termine della fase di decalcificazione sul display appare la scritta "End".



Selezionando una modalità operativa si esce dal programma di decalcificazione. L'apparecchio può essere nuovamente utilizzato per cucinare.

Nota:

Cosa serve:

Pompa di decalcificazione elettrica –
Cod. art.: 60.70.409

Decalcificante, bidone da 10 litri –
Cod. art.: 6006.0110



Interruzione del processo di decalcificazione

Svuotamento generatore di vapore

In caso di necessità, è possibile interrompere il processo di decalcificazione.

Prima di versare il decalcificante



1 Tenere premuto per 10 secondi il tasto della temperatura del nucleo.



L'apparecchio può essere nuovamente utilizzato per cucinare.

Dopo aver versato il decalcificante



1 Spegner l'apparecchio e aspettare 4 secondi



2 Accendere l'apparecchio



Il processo di decalcificazione si interrompe se si preme il tasto della temperatura del nucleo entro 30 secondi.

Se non si preme il tasto della temperatura del nucleo entro 30 secondi, il processo di decalcificazione prosegue senza variazioni.



Il generatore di vapore viene automaticamente svuotato e sciacquato a fondo.

L'apparecchio può essere nuovamente utilizzato per cucinare.

Svuotamento generatore di vapore

È possibile svuotare il generatore di vapore prima del trasporto o in caso di gelo.



1 Aprire la porta della camera di cottura.



3 Tenere premuto il tasto della temperatura del nucleo per 10 secondi finché sul display della camera di cottura appare la scritta „CLEn”.



4 Girare verso destra la manopola della temperatura della camera di cottura finché sul



5 Il generatore di vapore viene svuotato.



Messaggi di guasto

Se si verificano dei guasti sull'apparecchio vengono visualizzati sul display.



Gli eventuali guasti verificatisi sull'apparecchio che consentono di continuare ad usare l'apparecchio per cucinare si possono tacitare premendo il tasto orologio.

Messaggio di guasto	Causa	Rimedi
EE1	Apparecchio difettoso	
E2	Un impianto esterno di ottimizzazione dell'energia ha spento il riscaldamento per più di 2 minuti	Controllare l'impianto di ottimizzazione dell'energia
E3	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio assistenza clienti
E4	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio assistenza clienti
E5	Sensore della temperatura del nucleo difettoso	L'apparecchio può essere fatto funzionare senza sensore della temperatura del nucleo Contattare il servizio assistenza clienti
E6	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio assistenza clienti
E7	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio assistenza clienti
E8	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio assistenza clienti
E9	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio assistenza clienti
E10	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio assistenza clienti
E11	Dopo l'accensione, non viene visualizzato alcun modo di funzionamento	Contattare il servizio assistenza clienti
E13	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio assistenza clienti
E14	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio assistenza clienti
E15	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio assistenza clienti
E16	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio assistenza clienti
E17	Temperatura ambiente troppo bassa	La temperatura ambiente deve essere superiore a 5 °C
E18	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio assistenza clienti
E19	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio assistenza clienti
E20	Apparecchio difettoso	Contattare il servizio assistenza clienti

Esempi di prestazioni carne di manzo e vitello

Prodotto	Consigli	Accessori	Quantità		pre-calore	
			1/1	2/1		
Filetto	insaporire, ungere leggermente	CombiGrill	9 pezzi		 300 °	
Costata di manzo	insaporire, ungere leggermente non battere	CombiGrill	9 pezzi		 300 °	
Roast beef	insaporire, ungere leggermente	Griglia e CNS	6 kg	12 kg	 200 °	
Arrosti di manzo (stufati)	Aggiungere mire poix Ø 80–100 mm, CNS coprire	100 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg	 200 °	
Roulade di manzo	insaporire, cospargere di salsa calda, coprire con 20 mm GN	65 mm CNS	20-25 pezzi	40-50 pezzi	 200 °	
Filetto Wellington		20 mm granito	6-8 kg	12-16 kg	 200 °	
Lombata		Griglia e CNS	6-8 kg	12-16 kg	 100 °	
Filetto di vitello	insaporire, ungere leggermente	CombiGrill	8 pezzi		 250 °	
Cotolette di vitello	insaporire poco prima del caricamento	CombiGrill	8 pezzi		 250 °	
Arrosto di vitello		Griglia e 65 mm CNS	9 kg	16 kg	 200 °	
Piedino di vitello		Griglia e 40 mm CNS	6 pezzi	12 pezzi	 200 °	
Osso buco	coprire CNS	65 mm CNS	15 pezzi	30 pezzi	 200 °	
Petto di vitello		Griglia e 65 mm CNS	1 pezzi	2 pezzi	 100 °	
Lombo di vitello		Griglia e 40 mm CNS	1 pezzi	2 pezzi	 200 °	
Spalla di vitello		Griglia e 40 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg	 200 °	

Considerare sempre che le capacità indicate si riferiscono ad un carico pieno. In certi casi riducendo la quantità caricata si può migliorare la qualità dei cibi. I cibi sono prodotti naturali, i tempi di cottura e le temperature riportati sono indicativi e devono essere eventualmente adattati alle esigenze individuali.



Processo di cottura ca.			Quantità di caricamento massime per tipo di apparecchio				
1° ciclo	2° ciclo	3° ciclo	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
 230-250 ° 7-10 Min.			27 pezzi	45 pezzi	45 pezzi	54 pezzi	108 pezzi
 230-250 ° 8-10 Min.			27 pezzi	45 pezzi	45 pezzi	54 pezzi	108 pezzi
 160-180 ° 5-10 Min.	 120-140 ° KT 56 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
 160-180 ° 90-120 Min.	 120-140 ° KT 80 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
 130-140 ° 60-80 Min.			75 pezzi	150 pezzi	125 pezzi	250 pezzi	500 pezzi
 160-180 ° 10 Min.	 120-140 ° KT 56 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
 85 ° KT 80-90 °			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
 160-180 ° 5-10 Min.	 120-140 ° KT 68 °		24 pezzi	40 pezzi	40 pezzi	48 pezzi	96 pezzi
 240 ° 10-12 Min.			24 pezzi	40 pezzi	40 pezzi	48 pezzi	96 pezzi
 160-180 ° 30 Min.	 140 ° KT 75 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
 140 ° KT 85 °	 180-200 ° 10 Min.		18 pezzi	36 pezzi	30 pezzi	60 pezzi	120 pezzi
 130-140 ° ca. 90 Min.			45 pezzi	90 pezzi	75 pezzi	150 pezzi	300 pezzi
 20 Min.	 140 ° KT 85 °	 160-200 ° 10 Min.	3 pezzi	6 pezzi	5 pezzi	10 pezzi	20 pezzi
 160 ° 10 Min.	 120-140 ° KT 68 °		2 pezzi	4 pezzi	3 pezzi	6 pezzi	12 pezzi
 160-180 ° 10 Min.	 140-160 ° KT 80-85 °		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg

Esempi di prestazioni carne di maiale, montone e agnello

Prodotto	Consigli	Accessori	Quantità		pre-calore	
			1/1	2/1		
Medaglioni di maiale	insaporire, ungere leggermente ca. da 70 a 80 g	CombiGrill	20 pezzi		 300 °	
Cotoletta	naturale, ungere leggermente	CombiGrill	9 pezzi		 300 °	
Cotoletta di maiale (impanati)	grasso per doratura,	Piastra per arrosti e da forno	8 pezzi	16 pezzi	 250 °	
Polpette di carne		Piastra da forno e da forno	10 pezzi	30 pezzi	 300 °	
Meat balls		20 mm granito	45 pezzi	90 pezzi	 250 °	
Lombo di maiale		Griglia e 40 mm CNS	8 kg	16 kg	 250 °	
Arrosto di maiale Nuca		Griglia e 65 mm CNS	8 kg	16 kg	 250 °	
Arrosto in crosta (ventresca di maiale ripiena)	tagliare in porzioni dopo la 1° fase, ,poi insaporire	Griglia e 40 mm CNS	5-7 kg	10-14 kg	 100 °	
Nuca in salamoia	carne separata dall'osso	Griglia e 65 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg	 100 °	
Zampetto di maiale	conservare il fondo eventualmente per crauti acidi	Griglia e 65 mm CNS	7-9 pezzi	14-18 pezzi	 100 °	
Piedino di maiale	tagliare dopo la 1° fase, poi insaporire	Griglia	6-8 pezzi		 100 °	
Prosciutto in pasta di pane	precuocere il prosciutto per 3/4, poi battere	Piastra da forno e da forno	ca. 6 kg	ca. 12 kg	 200 °	
Polpettone	se in forme usare la griglia	20 mm granito	6 kg	12 kg	 200 °	
Pasticcio di fegato	in vaschette di alluminio	Griglia	4-6 kg	8-12 kg	 200 °	
Spare rib	dopo la cottura al vapore marinare per 12 ore	Griglia e 20 mm granito	3 kg	6 kg	 100 °	

Considerare sempre che le capacità indicate si riferiscono ad un carico pieno. In certi casi riducendo la quantità caricata si può migliorare la qualità dei cibi. I cibi sono prodotti naturali, i tempi di cottura e le temperature riportati sono indicativi e devono essere eventualmente adattati alle esigenze individuali.



Processo di cottura ca.			Quantità di caricamento massime per tipo di apparecchio					
1° ciclo	2° ciclo	3° ciclo	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1	
 230-250 ° KT 68-72 °			60 pezzi	100 pezzi	100 pezzi	120 pezzi	240 pezzi	
 250-270 ° 10-12 Min.			27 pezzi	45 pezzi	45 pezzi	54 pezzi	108 pezzi	
 190-220 ° KT 72 °			24 pezzi	40 pezzi	40 pezzi	48 pezzi	96 pezzi	
 200-240 ° KT 76-80 °			30 pezzi	60 pezzi	50 pezzi	100 pezzi	150 pezzi	
 180-200 ° KT 76-80 °			135 pezzi	270 pezzi	225 pezzi	450 pezzi	900 pezzi	
 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 °	 200-220 ° 10 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 pezzi	36 pezzi	30 pezzi	60 pezzi	90 pezzi	
 20 Min.	 140-160 ° KT 78-80 °	 220 ° 15-20 Min.	18 pezzi	36 pezzi	30 pezzi	60 pezzi	90 pezzi	
 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	

Esempi di prestazioni salsicce e surgelati

Prodotto	Consigli	Accessori	Quantità		pre-calore	
			1/1	2/1		
Salsicce rigenerate		40 mm CNS	30 pezzi	60 pezzi	 85 °	
Gnocchetti di farcia	per l'allestimento coprirli con una pellicola	20 mm CNS	50 pezzi	100 pezzi	 85 °	
Gnocchetti di fegato	ungere leggermente il contenitore	20 mm CNS	30 pezzi	60 pezzi	 100 °	
Semiconserve	peso all'origine 200 g	20 mm CNS	40 pezzi	80 pezzi	 100 °	
Salsicce in vasetto (250 g)	Attenzione! Cuocere senza coperchio! Controllare che i barattoli siano resistenti al calore	20 mm CNS	40 pezzi	80 pezzi	 100 °	
Convenience surgelati:						
Coscia di pollo inferiore e superiore	precotta	20 mm granito	20 pezzi	40 pezzi	 250 °	
Bastoncini di pesce	impanati	Piastra per arrostiti e da forno	50 pezzi	100 pezzi	 300 °	
Quiche Lorraine	precotta in forme di alluminio ø 8 cm, altezza 2 cm, preriscaldare a 300 °C	20 mm CNS oppure alluminio forato	24 pezzi	48 pezzi	 300 °	
Lasagne	precotte	65 mm CNS	10 parte	20 parte	 200 °	
Pizza	precotta	Alluminio forato	2 pezzi	4 pezzi	 300 °	

Considerare sempre che le capacità indicate si riferiscono ad un carico pieno. In certi casi riducendo la quantità caricata si può migliorare la qualità dei cibi. I cibi sono prodotti naturali, i tempi di cottura e le temperature riportati sono indicativi e devono essere eventualmente adattati alle esigenze individuali.



Processo di cottura ca.			Quantità di caricamento massime per tipo di apparecchio					
1° ciclo	2° ciclo	3° ciclo	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1	
 85 ° KT 72 °			180 pezzi	360 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	1200 pezzi	
 85 ° 10-20 Min.			300 pezzi	600 pezzi	500 pezzi	1000 pezzi	2000 pezzi	
 100 ° 15-25 Min.			180 pezzi	360 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	1200 pezzi	
 100 ° 40-60 Min.			120 pezzi	240 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	800 pezzi	
 100 ° 50-70 Min.			120 pezzi	240 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	800 pezzi	
 160 ° 20-25 Min.			120 pezzi	240 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	800 pezzi	
 200-220 ° 20 Min.			300 pezzi	600 pezzi	500 pezzi	1000 pezzi	2000 pezzi	
 200 ° 20 Min.			144 pezzi	288 pezzi	450 pezzi	900 pezzi	1800 pezzi	
 140 ° 30-40 Min.			30 parte	60 parte	50 parte	100 parte	200 parte	
 200 ° 10-12 Min.			12 pezzi	24 pezzi	20 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	

Esempi di prestazioni selvaggina, pollame e pasticci

[illegible]

[illegible]

Esempi di prestazioni pesce e crostacei

Gargut	Tipps	geeigneter GN-Behälter/Rost	Menge pro GN		Vor- heizen	
			1/1	2/1		
Salmone (pezzi interi)	mettere la pancia verso l'esterno	20 mm CNS	1 pezzi	2 pezzi	 100 °	
Filetto di trota Bistecca di salmone	nel piatto da portata, aggiungere fumetto o vino	20 mm CNS	20 pezzi 15 pezzi	40 pezzi 30 pezzi	 100 °	
Halibut (in porzioni)	sale, pepe, erbette tritate,	20 mm CNS	15 parte	30 parte	 100 °	
Involtilini di sogliola linguata	si possono anche riempire di farcia	20 mm CNS	30 pezzi	60 pezzi	 100 °	
Sogliola	parte chiara verso l'alto	Piastra per arrosti e da forno	4-5 pezzi	8-10 pezzi	 250 °	
Trota arrosto	insaporire, ungere leggermente	Piastra per arrosti e da forno	3-5 pezzi	6-10 pezzi	 250 °	
Trota blu	insaporire il fondo con aceto, mettere la pancia di lato	40 mm CNS	8-10 pezzi	16-20 pezzi	 100 °	
Acerina (su julienne di verdure)	prima scottare la julienne	20 mm CNS	10-12 pezzi	20-24 pezzi	 100 °	
Frutti di mare	aggiungere vino, julienne di verdure ecc.	40 o 65 mm CNS	1-2 kg	2-4 kg	 100 °	
Canederli di pesce		20 mm CNS	50 pezzi	100 pezzi	 100 °	
Terrina di pesce		Griglia	3 pezzi	6 pezzi		
Seppia (intera)		20 mm CNS Griglia	1 pezzi	2 pezzi	 100 °	
Convenience: surgelati:						
pesce gratinato in pellicola, di alluminio,	multiporzioni	20 mm CNS	12 pezzi	24 pezzi	 250 °	
Filetto di pesce (precotto)		20 mm CNS	18 pezzi	36 pezzi	 250 °	

Considerare sempre che le capacità indicate si riferiscono ad un carico pieno. In certi casi riducendo la quantità caricata si può migliorare la qualità dei cibi. I cibi sono prodotti naturali, i tempi di cottura e le temperature riportati sono indicativi e devono essere eventualmente adattati alle esigenze individuali.



Garablauf ca.			Menge pro Beschickung ca.				
1. Schritt	2. Schritt	3. Schritt	6x1/1	6x2/1	10x2/1 10x1/1	20x1/1	20x2/1
78 ° KT 67 °			2 pezzi	4 pezzi	3 pezzi	6 pezzi	12 pezzi
78 ° KT 68 °			120 pezzi 90 pezzi	240 pezzi 180 pezzi	200 pezzi 150 pezzi	400 pezzi 300 pezzi	800 pezzi 600 pezzi
78 ° KT 68 °			90 parte	180 parte	150 parte	300 parte	600 parte
78 ° KT 67 °			180 pezzi	360 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	1200 pezzi
200-220 ° KT 66 °			30 pezzi	60 pezzi	50 pezzi	100 pezzi	200 pezzi
200-220 ° KT 66 °			30 pezzi	60 pezzi	50 pezzi	100 pezzi	200 pezzi
100 ° KT 68 °			30 pezzi	60 pezzi	50 pezzi	100 pezzi	200 pezzi
85 ° KT 68 °			36 pezzi	72 pezzi	60 pezzi	120 pezzi	240 pezzi
95 ° 10-15 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
75 ° 8-15 Min.			300 pezzi	600 pezzi	500 pezzi	1000 pezzi	2000 pezzi
70-75 ° KT 68 °			9 pezzi	18 pezzi	15 pezzi	30 pezzi	60 pezzi
100 ° KT 90 °	80 ° 30 Min.		6 pezzi	12 pezzi	10 pezzi	20 pezzi	40 pezzi
200-220 ° 10-20 Min.			72 pezzi	144 pezzi	120 pezzi	240 pezzi	480 pezzi
180 ° KT 68 °			108 pezzi	216 pezzi	180 pezzi	360 pezzi	720 pezzi

Esempi di prestazioni verdure, contorni

Prodotto	Consigli	Accessori	Quantità		pre- calore	
			1/1	2/1		
Broccoli		65 mm CNS forato	5 kg	10 kg	 100 °	
Cavolfiore	tagliare a rosette	65 mm CNS forato	ca. 4 Teste	ca. 8 Teste	 100 °	
Cavoletti di Bruxelles	surgelati, insaporire da surgelati aggiungere il burro solo al momento di servire in tavola	65 mm CNS forato	5 kg	10 kg	 100 °	
Spinaci	freschi	65 mm CNS forato	2 kg	4 kg	 100 °	
Cavolo rapa		65 mm CNS forato	5 kg	10 kg	 100 °	
Carote parigine		65 mm CNS forato	5 kg	10 kg	 100 °	
Piselli giovani		65 mm CNS forato	5 kg	10 kg	 100 °	
Asparagi	cuocere nel fondo/ in acqua	65 mm CNS	2-3 kg	4-6 kg	 100 °	
Pomodori	scottarli ad esempio per ottenere polpa di pomodoro, insalata	20 mm CNS forato	28 pezzi	56 pezzi	 100 °	
Fagioli	prodotti surgelati, interi o tagliati a strisciole freschi, scottarli, raffreddarli con acqua fredda	65 mm CNS forato	5 kg	10 kg	 100 °	
Champignon	cospargerli di limone, eventualmente aggiungere del vino bianco	65 mm CNS	2 kg	4 kg	 100 °	
Verza (scottare)	tagliare il gambo se il prodotto è fresco raffreddarlo con acqua fredda	65 mm CNS forato	2-3 Teste	4-6 Teste	 100 °	
Peperoni (ripieni)	utilizzare solo quelli rossi e gialli	65 mm CNS	20-25 pezzi	40-50 pezzi	 200 °	
Cavolfiore Gratinato	a ripiani alternati,	Griglia 20 mm CNS	30 parte	60 parte	 300 °	
Piatti di verdura (piatto da portata)	pronti, burro/grasso solo al momento di servire in tavola	Griglia o 20 mm CNS	4 pezzi	8 pezzi	 150 °	
Sformato di verdure		CNS 65 mm granito	30 parte	60 parte	 180 °	
Roulade di cavolo	scottare bene le foglie di cavolo (prodotto surgelato, preriscaldare a 300 °C)	65 mm CNS forato 65 mm CNS	25 pezzi	50 pezzi	 180 °	
Omelette alla contadina	riempire fino a circa 1 - 2 cm sotto il bordo	40 mm CNS	30 parte	60 parte	 150 °	
Far rinvenire i cereali	metterli a freddo e lasciarli riposare, si riduce il tempo di cottura	CNS 65 mm granito	2 kg	4 kg	 100 °	
Moussaka	riempire fino a 2 cm sotto il bordo superiore	CNS 65 mm	30 parte	60 parte	 200 °	

Considerare sempre che le capacità indicate si riferiscono ad un carico pieno. In certi casi riducendo la quantità caricata si può migliorare la qualità dei cibi. I cibi sono prodotti naturali, i tempi di cottura e le temperature riportati sono indicativi e devono essere eventualmente adattati alle esigenze individuali.



Processo di cottura ca.				Quantità di caricamento massime per tipo di apparecchio				
1° ciclo	2° ciclo	3° ciclo		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 Teste	24 Teste	20 Teste	40 Teste	80 Teste
 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	40 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 pezzi	336 pezzi	280 pezzi	560 pezzi	1120 pezzi
 100 ° 15-18 Min.				15 kg	30 pezzi	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 10-12 Min.				6 kg	12kg	10 kg	20 kg	40 kg
 100 ° 6-8 Min.				9 Teste	18 Teste	15 Teste	30 Teste	60 Teste
 160-180 ° 45 Min.				75 pezzi	125 pezzi	125 pezzi	250 pezzi	375 pezzi
 250 ° 8-10 Min.				90 parte	180 parte	150 parte	300 parte	600 parte
 110-130 ° 8-12 Min.				12 pezzi	24 pezzi	20 pezzi	40 pezzi	80 pezzi
 170 ° KT 80 °	 190 ° 10 Min.			60 parte	120 parte	100 parte	200 parte	300 parte
 140-160 ° KT 76-80 °				60 pezzi	120 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	300 pezzi
 140 ° 35 Min.	 160 ° 10 Min.			90 parte	180 parte	150 parte	300 parte	600 parte
 100 ° 30 Min.				12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	80 kg
 140-180 ° KT 72-78 °				60 parte	120 parte	100 parte	200 parte	300 parte

Esempi di prestazioni uova, contorni

Prodotto	Consigli	Accessori	Quantità		pre-calore	
			1/1	2/1		
Uova (sode)	liquido 7 min. sodo 15 min.	65 mm CNS forato	60-100 pezzi	120-200 pezzi	 100 °	
Royal Uovo sbattuto	in forme o contenitori GN	65 mm CNS	4 Litri	8 Litri	 90 °	
Soufflé d'uovo	cuocere il latte poi aggiungere le uova, coprire con una pellicola	65 mm CNS	4 Litri	8 Litri	 90 °	
Uovo strapazzato	sbattere le uova, aggiungere il latte o la panna, coprire	65 mm CNS	4 Litri	8 Litri	 100 °	
Quiche	fondo cotto in precedenza	20 mm granito	10 pezzi	20 pezzi	 165 °	
Patate al sale	tagliate in quarti di traverso, salarle mescolare bene	100-150 CNS forato	8-14 kg	16-28 kg	 100 °	
Patate lesse con la buccia	le patate grandi si possono cuocere anche come quelle dell'Idaho sulla griglia	100-150 CNS forato	6-12 kg	14-24 kg	 100 °	
Gnocchi/canederli	ungere leggermente il contenitore CNS	20 mm CNS	30 pezzi	60 pezzi	 100 °	
Patate al forno	cotte a puntino, prestare attenzione alle parti staccate	40 mm granito	2 kg	4 kg	 300 °	
Patate in pellicola	avvolgere le patate nella pellicola metterle sul sale	20 mm CNS	20 pezzi	40 pezzi	 200 °	
Gratin di patate	fare attenzione che lo spessore sia uniforme,	40 mm granito	30 parte	60 parte	 140 °	
Patate macaire	prodotto surgelato	20 mm granito	40 pezzi	80 pezzi	 250 °	
Cottura sotto vuoto Patate	tagliato in quarti, in forme decorative	Griglia	4-4,5 kg	8-9 kg		
Riso	a grandi lunghi, fondo- acqua - brodo: rapporto 2:1, facendolo rinvenire si riduce il tempo di cottura	65 mm CNS	2 kg	4 kg	 100 °	
Riso selvatico	rapporto 3:1, riduzione del tempo di cottura	65 mm CNS	2 kg	4 kg	 100 °	
Risolatte	3 parti di latte, 1 parte di riso a grani tondi baccello di menta, zucchero, vaniglia	65 mm CNS	2 kg	4 kg	 99 °	
Pasta (Finishing®)	spaghetti, gnocchetti, tagliatelle ecc.	65 mm CNS	2 kg	4 kg	 100 °	
Cannelloni	ricoprire di salsa	65 mm CNS	30 parte	60 parte	 200 °	
Lasagne		65 mm CNS	20 parte	40 parte	 160 °	
Sformato di pasta	incorporare bene il composto d'uovo	40 mm CNS o granito	20 parte	40 parte	 180 °	

Considerare sempre che le capacità indicate si riferiscono ad un carico pieno. In certi casi riducendo la quantità caricata si può migliorare la qualità dei cibi. I cibi sono prodotti naturali, i tempi di cottura e le temperature riportati sono indicativi e devono essere eventualmente adattati alle esigenze individuali.



Processo di cottura ca.			Quantità di caricamento massime per tipo di apparecchio				
1° ciclo	2° ciclo	3° ciclo	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
 100 ° 7-15 Min.			300 pezzi	600 pezzi	500 pezzi	1000 pezzi	2000 pezzi
 77 ° 50 Min.			12 Litri	24 Litri	20 Litri	40 Litri	80 Litri
 85 ° 15-25 Min.			12 Litri	24 Litri	20 Litri	40 Litri	80 Litri
 100 ° KT 75 °	 200 ° 5-8 Min.		12 Litri	24 Litri	20 Litri	40 Litri	80 Litri
 150 ° 10 Min.	 175 ° 10 Min.		60 pezzi	120 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi
 100 ° 40-55 Min.			24 kg	48 kg	42 kg	80-90 kg	160-180 kg
 100 ° 40-55 Min.			18 kg	36 kg	36 kg	60-72 kg	120-154 kg
 100 ° 30-40 Min.			90 pezzi	180 pezzi	150 pezzi	300 pezzi	450 pezzi
 220 ° 30-40 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	30 kg
 180 ° 45-50 Min.			90 pezzi	180 pezzi	150 pezzi	300 pezzi	450 pezzi
 125 ° KT 80 °	 150 ° 10 Min.		60 parte	120 parte	100 parte	200 parte	300 parte
 200-220 ° 15-18 Min.			120 pezzi	240 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	800 pezzi
 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 parte	180 parte	150 parte	300 parte	450 parte
 150 ° KT 80 °	 170-190 ° 10 Min.		60 parte	120 parte	100 parte	200 parte	300 parte
 150-170 ° KT 80 °	 170-190 ° 5 Min.		60 parte	120 parte	100 parte	200 parte	300 parte

Esempi di prestazioni prodotti da forno, pane, panini, dessert 1

Prodotto	Consigli	Accessori	Quantità		pre-calore	
			1/1	2/1		
Strudel di mele (pasta per strudel)	spennellare con uovo, latte o acqua zuccherata	*** Piastra da forno forate	2 pezzi	4 pezzi	 200 °	
Fagottini di mela surgelati	eventualmente spennellare con un legante preriscaldare	*** Piastra da forno forate	10 pezzi	20 pezzi	 200 °	
Base per biscuit (roulade di biscuit)		20 mm granito	1 kg	2 kg	 200 °	
Basi per biscuit Anello	Ø 26 cm, ripiani alternati	Piastra da forno e da forno	2 Stampi	4 Stampi	 200 °	
Pasta sfoglia Pasticcì, vol-au-vent	spennellare precisamente con uovo sbattuto,	*** Piastra da forno forate	Dez 15 pezzi	24-30 pezzi	 180 °	
Pasta sfoglia Pezzetti freschi	a ripiani alternati	*** Piastra da forno forate	je to size	je to size	 180 °	
Prodotti a base di pasta sfoglia con ripieno	eventualmente spennellare con uovo (formaggio ecc.)	*** Piastra da forno forate	12 pezzi	24 pezzi	 180 °	
Dolci alla piastra	a ripiani alternati	20 mm o 40 mm	30 parte	60 parte	 180 °	
Christstollen (dolce natalizio)	sotto le cappe, ben rivestito	*** e da forno	2 kg	4 kg	 180 °	
Croissant freschi	cottura "al vapore Vario" 34 °C,	*** Piastra da forno forate	12 pezzi	24 pezzi	 180 °	
Composta	tagliare la frutta in modo uniforme, dopo la cottura al vapore lasciarla ritirare	65 mm CNS	30 parte	60 parte	 120 °	
Decorazioni di frutta	tagliare in forme decorative o modellare mele, pere ecc.	20 mm	30 pezzi	60 pezzi	 100 °	
Frutti caldi	prodotti surgelati, lamponi, fragole, more, nel piatto da portata	Griglia	15 pezzi	30 pezzi	 90 °	
Conserve di frutta (barattoli senza coperchio)	Ø 10–12 cm, ad es. pere, quantità di riempimento 1 litro	Griglia o 20 mm	10 pezzi	20 pezzi	 100 °	
Cabinet pudding	rivestire le formine (pellicola o carta da forno)	Griglia	4 pezzi	8 pezzi	 90 °	
Creme caramel (vasetti)	dariole, cocotte, timballi ecc.	Griglia o 20 mm	40 pezzi	80 pezzi	 80 °	

Considerare sempre che le capacità indicate si riferiscono ad un carico pieno. In certi casi riducendo la quantità caricata si può migliorare la qualità dei cibi. I cibi sono prodotti naturali, i tempi di cottura e le temperature riportati sono indicativi e devono essere eventualmente adattati alle esigenze individuali.



Processo di cottura ca.				Quantità di caricamento massime per tipo di apparecchi				
	1° ciclo	2° ciclo	3° ciclo	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
	 140-160 ° 40-60 Min.			6 pezzi	12 pezzi	10 pezzi	20 pezzi	40 pezzi
	 150-170 ° 15-25 Min.			60 pezzi	120 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	300 pezzi
	 140-160 ° 10-20 Min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
	 140-160 ° 15-40 Min.			6 Stampi	12 Stampi	10 Stampi	20 Stampi	40 Stampi
	 150-170 ° 8-15 Min.	 160-180 ° 5-20 Min.		45 pezzi	90 pezzi	75 pezzi	150 pezzi	300 pezzi
	 150-170 ° 5-10 Min.	 160-180 ° 2-10 Min.						
	 160-180 ° 8-15 Min.	 160-180 ° 5-20 Min.		24 pezzi	48 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	160 pezzi
	 140-160 ° 30-50 Min.			90 parte	180 parte	150 parte	300 parte	600 parte
	 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 ° 15-20 Min.		24 pezzi	48 pezzi	40 pezzi	80 pezzi	160 pezzi
	 110 ° 20-25 Min.			90 parte	180 parte	150 parte	300 parte	600 parte
	 100 ° 6-8 Min.			180 pezzi	360 pezzi	300 pezzi	600 pezzi	1200 pezzi
	 80-90 ° 4-6 Min.			90 pezzi	180 pezzi	150 pezzi	300 pezzi	600 pezzi
	 100 ° 50-60 Min.			30 pezzi	60 pezzi	50 pezzi	100 pezzi	200 pezzi
	 90 ° 45 Min.			12 pezzi	24 pezzi	20 pezzi	40 pezzi	80 pezzi
	 77 ° 40-50 Min.			120 pezzi	240 pezzi	200 pezzi	400 pezzi	800 pezzi

Esempi di prestazioni prodotti da forno, pane, panini, dessert 2

Prodotto	Consigli	Accessori	Quantità		pre-calore	
			1/1	2/1		
Dolci lievitati	a ripiani alternati	20 mm granito ***	2 kg	4 kg	 180 °	
Treccia lievitata 500 g		20 mm granito ***	2 pezzi	4 pezzi	 180 °	
Cheese cake	a ripiani alternati	Ø 16 cm anello 60 mm granito	40 parte	80 parte	 180 °	
Dolce marmorizzato	ungere con precisione le forme, dopo 10 min. di cottura tagliare sopra	Griglia ***	4 Kasten- Stampi	8 Kasten Stampi	 180 °	
Pane misto		20 mm granito Piastra da forno forate	3 pezzi	6 pezzi	 180 °	
Pasta frolla e Frittelle	fare attenzione che lo spessore sia uniforme, a ripiani alternati	20 mm granito ***	24 pezzi	48 pezzi	 160 °	
Dolce di pasta sfoglia	temperatura di cottura a seconda del ripieno	*** Piastra da forno forate	10 pezzi	20 pezzi	 200 °	
Pan di Spagna	forme sulle griglie	Griglia	4 pezzi	8 pezzi	 200 °	
Savarin	ungere le forme e infarinarle	Griglia	10 pezzi	20 pezzi	 180 °	
Panini imburriati circa 200 g	composto leggero	Piastra per arrosti e da forno	4 Stampi	8 Stampi	 180 °	
Dolce cosperso di granelli di zucchero	distribuire uniformemente i granelli	20 mm granito	40 parte	80 parte	 180 °	
Pasta base (Wiener-Boden)	distribuire uniformemente il composto tortiera ad anello di Ø 26 cm	20 mm granito od. ***			 200 °	
Panini Rosette	prodotti surgelati	Piastra da forno forate ***	15 pezzi	30 pezzi	 180 °	
Pane bianco (700 g) forma rettangolare	a ripiani alternati	20 mm granito ***	4 pezzi	8 pezzi	 180 °	
Cottura di baguette, panini, panini mignon	pezzi di pasta surgelata, circa 45-50 g	*** Piastra da forno forate	10-12 pezzi	20-24 pezzi	 180 °	
Toast	eventualmente imburrarli leggermente	Griglia ***	15-18 pezzi	30-36 pezzi	 250 °	
Cottura sotto vuoto di frutta	aggiungere vino, liquore ecc.	Griglia	4 kg	8 kg	 90 °	
"Chiocciolo di menta"	cottura "vapore Vario" 30 °C	20 mm granito ***	12 pezzi	24 pezzi	 180 °	
Torta di prugne	pasta lievitata spessore circa 5mm /far lievitare	20 mm granito ***	30 parte	60 parte	 180 °	

Considerare sempre che le capacità indicate si riferiscono ad un carico pieno. In certi casi riducendo la quantità caricata si può migliorare la qualità dei cibi. I cibi sono prodotti naturali, i tempi di cottura e le temperature riportati sono indicativi e devono essere eventualmente adattati alle esigenze individuali.



Processo di cottura ca.			Quantità di caricamento massime per tipo di apparecchio				
1° ciclo	2° ciclo	3° ciclo	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 pezzi	12 pezzi	10 pezzi	20 pezzi	40 pezzi
 140-150 ° 10-15 Min.	 140-160 ° 25-45 Min.		60 parte	120 parte	100 parte	200 parte	300 parte
 140-160 ° 35-55 Min.			12 Stampi	24 Stampi	20 Stampi	40 Stampi	80 Stampi
 160-180 ° 10 Min.	 160-180 ° 30-50 Min.		9 pezzi	18 pezzi	15 pezzi	30 pezzi	60 pezzi
 140-160 ° 5-15 Min.			72 pezzi	144 pezzi	120 pezzi	240 pezzi	480 pezzi
 160-180 ° KT 85 °	 160-180 ° 5-10 Min.		60 pezzi	120 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	300 pezzi
 160-180 ° 40-60 Min.			12 pezzi	24 pezzi	20 pezzi	40 pezzi	80 pezzi
 150-170 ° 8-12 Min.			30 pezzi	60 pezzi	50 pezzi	100 pezzi	200 pezzi
 140-160 ° 10-15 Min.	 150-170 ° 20-30 Min.		12 Stampi	24 Stampi	20 Stampi	40 Stampi	80 Stampi
 140-160 ° 5-10 Min.	 160-180 ° 15-30 Min.		120 parte	240 parte	200 parte	400 parte	600 parte
 140-160 ° 10-20 Min.			6 pezzi	12 pezzi	10 pezzi	20 pezzi	40 pezzi
 140 ° 5 Min.	 160-170 ° 8-15 Min.		45 pezzi	90 pezzi	75 pezzi	150 pezzi	300 pezzi
 140 ° 5 Min.	 170 ° 30-35 Min.		12 pezzi	24 pezzi	20 pezzi	40 pezzi	80 pezzi
 140-160 ° 5 Min.	 140-160 ° 5-10 Min.		60 pezzi	120 pezzi	100 pezzi	200 pezzi	400 pezzi
 250 ° 3-5 Min.			108 pezzi	216 pezzi	180 pezzi	360 pezzi	720 pezzi
 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 pezzi	72 pezzi	60 pezzi	120 pezzi	240 pezzi
 140-160 ° 30-40 Min.			90 parte	180 parte	150 parte	300 parte	450 parte



Prima di telefonare al servizio di assistenza clienti

Errore	Possibile causa	Rimedio
Dalla porta dell'apparecchio sgocciola acqua.	La porta non è chiusa correttamente. Guarnizione della porta schiacciata o danneggiata.	Se la porta è chiusa correttamente, sugli apparecchi da pavimento la maniglia della porta deve essere rivolta verso il basso. Sostituire la guarnizione della porta (vedere il manuale al capitolo "Norme impiantistiche"). Avvertenze per la manutenzione, per la massima durata: - Al termine della produzione, pulire a fondo la guarnizione della porta con un panno umido. - In caso di produzione frequente di prodotti grigliati (notevoli accumuli di grasso) la guarnizione della porta deve essere pulita anche con un panno umido anche tra i cicli di produzione. - Se l'apparecchio viene fatto funzionare per un certo tempo senza prodotti, si raccomanda di non impostare la temperatura della camera di cottura non oltre i 180 °C.
Durante il funzionamento dell'apparecchio si sentono rumori nella camera di cottura.	Il lamierino di conduzione dell'aria, i telai appesi, ecc. non sono fissati correttamente.	Fissare correttamente nella camera di cottura il lamierino di conduzione dell'aria e i telai appesi.
L'illuminazione della camera di cottura non funziona.	Lampada alogena difettosa.	Sostituire la lampada (vedere il manuale al capitolo "Norme impiantistiche").
Mancanza d'acqua "Icona del rubinetto dell'acqua lampeggiante".	Il rubinetto dell'acqua è chiuso. Il filtro di alimentazione acqua sull'apparecchio è sporco.	Aprire il rubinetto dell'acqua. Controllo e pulizia del filtro, come segue: chiudere il rubinetto dell'acqua, svitare l'alimentazione dell'acqua sull'apparecchio, smontare il filtro dell'alimentazione acqua e pulirlo. Inserire il filtro. Collegare l'alimentazione acqua e verificarne la tenuta.
L'apparecchio perde acqua da sotto.	L'apparecchio non è livellato. Lo scarico è intasato.	Mettere in piano l'apparecchio con la livella (vedere manuale di installazione). Estrarre lo scarico (tubo HT) sul retro dell'apparecchio e pulirlo. Possono formarsi intasamenti se si cucinano spesso prodotti con un'elevata percentuale di grasso o se il tubo di scarico è stato montato con una pendenza troppo scarsa. Rimedio: Montare il tubo di scarico come descritto sulle istruzioni per l'installazione..

Prima di telefonare al servizio di assistenza clienti



Errore	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non dà segni di funzionamento dopo l'accensione.	L'interruttore generale esterno è spento. È scattato il fusibile della distribuzione dell'impianto. Dopo lo spegnimento dell'apparecchio la temperatura ambiente è rimasta a lungo sotto i 5 °C (41 °F).	Accendere l'interruttore generale. Controllare i fusibili nella distribuzione dell'impianto. Riscaldare la camera di cottura a oltre 20 °C (68 °F). L'apparecchio deve essere messo in funzione solo in ambienti al riparo dal gelo (vedere il manuale di installazione).
L'apparecchio a gas indica "PLO".	L'alimentazione di corrente non è collegata con la giusta polarità.	Se l'apparecchio è collegato a una presa di corrente, estrarre la spina e ruotarla di 180°. Far collegare bene l'apparecchio con la giusta polarità da un elettricista (senza spina).
L'apparecchio a gas indica costantemente Reset.	L'alimentazione del gas all'apparecchio è interrotta. Pressione del gas troppo bassa.	Aprire il rubinetto del gas. Accendere l'impianto di aspirazione a soffitto. Far controllare l'alimentazione del gas all'apparecchio.
Il tasto del modo di funzionamento lampeggia	Camera di cottura troppo calda	Raffreddare la camera di cottura con Cool Down (vedere il capitolo del manuale "Consigli generali per l'uso", "Cool Down").



Norme impiantistiche

Interventi di ispezione che possono essere eseguiti da dipendenti con conoscenze tecniche. Utilizzare solo ricambi originali del produttore dell'apparecchio.

Pulizia del filtro dell'aria



Premere la leva verso sinistra per rilasciare il nasetto, spostare il filtro verso sinistra ed estrarlo da sotto.

- Lavare il filtro dell'aria in lavastoviglie almeno una volta al mese e rimontarlo una volta asciutto.
- Sostituire il filtro dell'aria almeno 2 volte all'anno.
- Non usare l'apparecchio senza filtro dell'aria.

Sostituzione della guarnizione della porta



La guarnizione della porta è inserita in una guida della camera di cottura.

- Estrarre la guarnizione vecchia dalla guida
- Pulire la guida
- Inserire la nuova guarnizione nella guida (inumidire i lembi con acqua e sapone)
- La parte rettangolare della guarnizione deve essere inserita completamente nella guida.

Guarnizioni camera di cottura:

	Cod. art.:
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

Sostituire le lampadine alogene



Per prima cosa scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica!

- Coprire lo scarico dell'apparecchio nella camera di cottura
- Rimuovere il telaio con vetro e guarnizione
- Sostituire le lampade alogene (cod. art.: 3024.0201), non toccare le lampadine con le dita
- Sostituire anche il telaio di tenuta (cod. art.: 40.00.094)
- Avvitare il telaio con vetro e guarnizioni

Dichiarazione di conformità CE apparecchi elettrici

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 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 követendő irányelveinek:
HR RATIONAL izjavljuje da su ovi proizvodi skladni 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 pazino, 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:

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

Roland Hegmann

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

Dichiarazione di conformità CE Apparecchi a gas

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 követendő 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 pazino, 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)

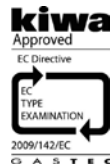
EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.

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 Otminghaus
Product Architect Gas Appliances

ClubRATIONAL

Si iscriva e diventi socio ora!

In qualità di socio del ClubRATIONAL, lei ha accesso ad una un'area a lei riservata con tantissimi servizi e vantaggi.

I vantaggi del Club Rational a lei riservati:

Newsletter trimestrale

Per essere sempre aggiornati su tutte le novità!

Risposte a domande frequenti

Tutto quello che ha sempre desiderato sapere!

Chef@Line anche via e-mail

Assistenza competente da cuoco a cuoco!

Service@Info anche via e-mail

Assistenza RATIONAL - sempre a sua disposizione!

Aggiornamento a costo zero

L'ultima versione del software sempre a sua disposizione!

Area download

Documentazioni per tutte le serie di apparecchi!

Ricette – premendo semplicemente un tasto

Le ricette migliori per il suo SelfCooking Center®!

L'associazione al Club è gratuita!

Si iscriva oggi stesso!

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 χλμ.Θεσ/Αθηνών 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
Istanbul İrtibat Bürosu
Acıbadem Cad., İbrahimağa
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
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
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

