



Bedieningshandleiding CombiMaster[®] Plus



CombiMaster® Plus– de krachtpatser

Geachte klant,

Door uw aankoop van een CombiMaster® Plus hebt u een goede keus gemaakt!

De nieuwe CombiMaster® Plus staat voor geperfectioneerde techniek, uitstekende verwerkingskwaliteit en overtuigt met functies die op elk moment een uitstekende kwaliteit van de gerechten mogelijk maken: knapperige korsten, sappig gebrad, intensieve aroma's en kleuren. De draaiknopbediening is eenvoudig, overzichtelijk en robuust. U zult aan de CombiMaster® Plus gedurende vele jaren een betrouwbare partner in uw keuken hebben.

Wij geven 24 maanden garantie, gerekend vanaf de datum van eerste installatie. Voorwaarde hiervoor is dat u uw apparaat helemaal en correct bij ons registreert. Dit kan eenvoudig online via www.rational-online.com/warranty of met de bijgevoegde briefkaart. Uitgezonderd van de garantie zijn glasschade, gloeilampjes en afdichtingsmateriaal, evenals schade door ondeskundig(e) installatie, gebruik, onderhoud, reparatie en ontkalking.

Wij wensen u veel plezier,

RATIONAL AG

Onze technische servicedienst is zeven dagen in de week bereikbaar onder telefoonnr.: +49 (0)1805 327 888

Voor alle toepassingstechnische vragen kiest u de RATIONAL ChefLine: +31 54 65 46 000

Onder voorbehoud van technische wijzigingen die de verdere ontwikkeling dienen!

Dealer:	Installateur
	Geïnstalleerd op:
Apparaatnummer	



Inhoudsopgave

Verklaring van de pictogrammen	5
De ingebruikname van uw apparaat	6
Veiligheidsrichtlijnen	8
Aansprakelijkheid	12
Schoonmaken, inspectie, onderhoud en reparatie	13
Uitrustingsonderdelen	16
Tips over het gebruik van uw apparaat	17
Werken met de kernthermometer	20
Werken met de handdouche	22
Bedieningselementen	23
Algemene richtlijnen	25
ClimaPlus ®	27
Overzicht werkwijzen	29
Werkwijze 'stoom'	31
Werkwijze 'hete lucht'	35
Werkwijze 'combinatie'	39
Werkwijze Finishing ®	43
Cool Down	47
Programmamodus	48
Programma aanmaken	48
Programma starten	51
Programma controleren	53
Programma verwijderen	54
Download programma's	55
Upload programma's	56
HACCP	58
Software-update	60



Inhoudsopgave

Instellingen Celsius/Fahrenheit	61
Instellingen tijd/datum	62
Reiniging	64
Ontkalking van de steamer	68
Aftappen steamer	74
Technische installatie	75
Vervangen van het luchtfilter	75
Vervangen van het deurrubber	76
Halogeenlamp vervangen	76
Servicemeldingen	77
Voordat u de servicedienst belt	79
EG-verklaring van overeenstemming elektrische apparatuur	81
EG-verklaring van overeenstemming gasapparatuur	82
ClubRATIONAL	83



Gevaar!

Acuut gevaarlijke situatie die ernstige verwondingen of dodelijk letsel tot gevolg kan hebben.



Waarschuwing!

Mogelijkerwijs gevaarlijke situatie, die eventueel ernstige verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.



Voorzichtig!

Mogelijkerwijs gevaarlijke situatie, die eventueel ernstige verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.



Bijtende stoffen



Brandgevaar!



Verbrandingsgevaar!



Attentie:

Het niet in acht nemen kan materiële schade tot gevolg hebben.



Tips en trucs voor het dagelijkse gebruik.

De ingebruikname van uw apparaat

Bij de eerste ingebruikname van uw nieuw apparaat wordt u opgevraagd, een eenmalige automatische zelftest te starten. Deze zelftest duurt ca. 45 minuten en dient voor de aanpassing van het apparaat aan de specifieke omgevingsomstandigheden. Neem de volgende richtlijnen in acht:

- Om een zelftest uit te voeren, moet al het verpakkingsmateriaal uit het apparaat zijn verwijderd, en moet worden gecontroleerd of de inhanggeleiders en de luchtgeleidingsplaat correct zijn aangebracht.
- Het apparaat moet overeenkomstig de installatierichtlijnen zijn aangesloten.
- Plaats voor de apparaatformaten 6x1/1, 10x1/1, 6x2/1 en 10x2/1 GN een platte GN-slede met de opening naar beneden in het midden van de inhanggeleiders.
- Plaats voor de apparaatformaten 20x1/1 en 20x2/1 GN twee GN-sledes in het verrijdbare ovenrek. Eén platte slede met de opening naar beneden in het midden vóór de bovenste en één vóór de onderste ventilator.



Brandgevaar!

Verpakkingsmateriaal, starterkit alsmede roosters en bakken/sledes verwijderen.



De deur van de ovenruimte mag tijdens de zelftest niet worden geopend. Door het openen van de deur van de bereidingsruimte wordt de zelftest afgebroken. Start de zelftest opnieuw door het apparaat uit te schakelen. Koel een heet apparaat eerst af. Na het afbreken van de zelftest wordt u de volgende dag opnieuw gevraagd de zelftest te starten.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Open de deur van de bereidingsruimte en verwijder verpakkingsmateriaal, starterskit, roosters en sledes.
2		Schuif een lege GN-plaat met de opening naar beneden in de rail vóór elke ventilator. Lees voor nadere details ook de installatiehandleiding.

De ingebruikname van uw apparaat

Stap	Info/toets	Beschrijving
3		Sluit de deur van de bereidingsruimte om de zelftest te starten.
4		De volgende test vindt automatisch plaats. Op het display verschijnt 'zelftest'.
5		De zelftest is na 45 min afgesloten.



Bij gasapparatuur moet na beëindiging van de zelftest altijd een afvoergasmeting te worden uitgevoerd!



Veiligheidsrichtlijnen

Bewaar dit handboek zodanig dat het voor alle gebruikers van het apparaat op elk moment te raadplegen is!

Dit apparaat mag niet door kinderen en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en/of ontbrekende kennis gebruikt worden. Tenzij deze groep personen onder toezicht staat van een voor de veiligheid verantwoordelijke persoon staat.

De bediening mag uitsluitend met de hand plaatsvinden. Beschadigingen door het gebruik van puntige, scherpe en andere voorwerpen leiden tot verlies van de aanspraak op garantie. Om ongevalrisico's of beschadigingen van het apparaat te vermijden, is regelmatige scholing van de personen die de apparatuur bedienen, absoluut noodzakelijk.



Waarschuwing!

Dagelijkse controle vóór het inschakelen en gebruik

- *Vergrendel de luchtgeleidingsplaat boven en onder zoals voorgeschreven – gevaar voor letsel door de roterende ventilator!*
- *Zorg ervoor dat de inhangrekken en het verrijdbare ovenrek zoals voorgeschreven in de bereidingsruimte zijn vastgezet. Bakken met hete vloeistoffen kunnen naar beneden vallen of uit de bereidingsruimte glijden – gevaar voor brandwonden!*
- *Zorg ervoor dat er in het apparaat geen resten reinigingsmiddelen aanwezig zijn als u het apparaat wilt gaan gebruiken om gerechten te bereiden. Spoel eventuele resten van de reinigingsvloeistof grondig weg met de handdouche – gevaar voor brandwonden door chemische middelen!*



Veiligheidsrichtlijnen



Waarschuwing!

Een verkeerd(e) installatie, service, onderhoud of reiniging, alsook wijzigingen aan het apparaat kunnen leiden tot beschadigingen, verwondingen of de dood. Lees de installatiehandleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat installeert.

U mag dit apparaat enkel gebruiken voor het bereiden van gerechten in professionele keukens. Ieder ander gebruik is oneigenlijk en gevaarlijk.

Levensmiddelen die licht ontvlambare stoffen bevatten (bijv. levensmiddelen met alcohol) mogen niet worden bereid. Stoffen met een laag vlampunt kunnen automatisch vlam vatten - brandgevaar!

Reinigings- en ontkalkingsmiddelen en ook de bijbehorende accessoires mag u enkel voor het in dit handboek beschreven doel gebruiken. Ieder ander gebruik is oneigenlijk en gevaarlijk.

Gelieve bij beschadiging van de ruit de complete ruit onmiddellijk te laten vervangen.



Veiligheidsrichtlijnen



Waarschuwing!

Alleen gasapparatuur

- Indien uw apparaat onder een afzuigkap is geïnstalleerd, moet deze tijdens de werking van het apparaat zijn ingeschakeld – verbrandingsgassen!
- Als uw apparaat op een schoorsteen wordt aangesloten, moet deze afvoer afhankelijk van de in uw land geldende bepalingen regelmatig worden gereinigd - brandgevaar! (Neem hiervoor contact op met uw installateur).
- Leg geen voorwerpen op de afvoerpijpen van uw apparaat - brandgevaar!
- De ruimte onder de bodem van het apparaat mag niet door voorwerpen worden geblokkeerd en belemmerd - brandgevaar!
- Het apparaat mag uitsluitend in een windstille omgeving worden gebruikt - brandgevaar!



Hoe te handelen bij het ruiken van gas:

- Onmiddellijk de gastoevoer sluiten!
- Geen elektrische schakelelementen aanraken!
- Zorg onmiddellijk voor een goede ventilatie van de ruimte!
- Vermijd open vuur en vorming van vonken!
- Gebruik een externe telefoon en informeer onmiddellijk de verantwoordelijke gasleverancier. Indien deze niet kan worden bereikt, bel dan onmiddellijk de verantwoordelijke brandweer!



Veiligheidsinstructies & aansprakelijkheid



Waarschuwing!

Veiligheidsinstructies voor tijdens het gebruik

- Wanneer bakken met vloeistof worden gevuld of zich tijdens het koken met vloeibaar wordende etenswaren vullen, mogen er uitsluitend niveaus gebruikt worden, waarbij degene die aan de oven werkt gemakkelijk in de ingeschoven bak kan kijken – gevaar voor brandwonden! Waarschuwingsticker is bij het apparaat gevoegd.
- Open deur van de bereidingsruimte altijd zeer langzaam (hete wasem) – gevaar voor brandwonden!
- Pak accessoires en andere voorwerpen in de hete bereidingsruimte uitsluitend met ovenhandschoenen vast – gevaar voor brandwonden!
- De temperatuur aan de buitenzijde van het apparaat kan meer dan 60 °C bedragen. Raak het apparaat uitsluitend bij de bedieningselementen aan – gevaar voor brandwonden!
- De handdouche en het water uit de handdouche kunnen heet zijn – gevaar voor brandwonden!
- Cool down-functie - Schakel de functie "Cool Down" enkel in als de luchtgeleidingsplaat zoals voorgeschreven is vergrendeld. gevaar voor letsel!
- Grijp niet in de ventilator - gevaar voor letsel!
- Reiniging - agressieve chemische middelen – gevaar door bijtende stoffen!
- Voor de reiniging moet u passende veiligheidskleding, veiligheidsbril, -handschoenen en veiligheidsmasker dragen. Volg de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk "Handmatige reiniging".
- Sla geen licht ontvlambare of brandbare stoffen in de nabijheid van het apparaat op - brandgevaar!
- Zet verrijdbare apparaten en verrijdbare ovenrekken op de rem als deze niet worden verplaatst. De rekken zouden op een oneffen oppervlak kunnen wegrollen - gevaar voor letsel!
- Bij een mobiel gebruik van verrijdbare ovenrekken moet u altijd de bakvergrendeling sluiten. Bakken met vloeistoffen moeten worden afgedekt en vastgezet zodat er geen hete vloeistoffen over de rand kunnen spatten - gevaar voor brandwonden!
- De trolley moet bij het laden en uitladen van het bordenrek en het verrijdbare ovenrek naar behoren zijn vastgemaakt aan het apparaat - gevaar voor letsel.
- Bij verrijdbare ovenrekken, verrijdbare bordenrekken, trolleys en apparaten op wieltjes bestaat er bij het transport op een schuin oppervlak of een drempel kantelgevaar - gevaar voor letsel.



Veiligheidsinstructies & aansprakelijkheid

Aansprakelijkheid

Installaties en reparaties die niet door een erkende vakman of niet met originele reserveonderdelen zijn uitgevoerd evenals elke andere wijziging waarvoor de fabrikant zijn fiat niet gegeven heeft, leiden tot het vervallen van de garantie en de productaansprakelijkheid van de fabrikant.



Schoonmaken, inspectie, onderhoud en reparatie

Om de hoge kwaliteit van het roestvrij staal te waarborgen, moet uw apparaat, ook om hygiënische redenen en ter voorkoming van apparaatstoringen, dagelijks worden gereinigd. Volg hiervoor de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Reiniging' op.



Waarschuwing!

Indien het apparaat niet of onvoldoende wordt gereinigd, kunnen achterblijvende resten vet of levensmiddelen in de bereidingsruimte ontbranden - brandgevaar!

- *Om roestvorming in de bereidingsruimte te voorkomen, moet uw apparaat ook bij uitsluitend gebruik als steamer dagelijks worden gereinigd*
- *Om roestvorming te voorkomen, moet de bereidingsruimte met regelmatige tussenpozen (ca. 2 weken) met plantaardige olie of vet worden ingesmeerd.*
- *Gebruik geen hogedrukreiniger om het apparaat schoon te maken.*
- *De apparatuur niet behandelen met zuren of blootstellen aan zuurdampen, omdat anders de passieveerlaag van het chroomnikkelstaal wordt beschadigd en de apparatuur eventueel kan verkleuren.*
- *Gebruik uitsluitend reinigingsmiddelen van de fabrikant van het apparaat. Reinigingsmiddelen van andere fabrikanten kunnen leiden tot beschadigingen en daarmee tot verlies van de aanspraak op garantie.*
- *Geen schuurmiddelen of krassende reinigingsmiddelen gebruiken.*
- *Een dagelijkse reiniging van het deurrubber van de bereidingsruimte met een niet schurend afwasmiddel verlengt de levensduur.*



Schoonmaken, inspectie, onderhoud en reparatie



Waarschuwing!

Onderhoud van de luchttoevoerfilter. Het apparaat detecteert automatisch een verontreinigd luchtfilter. U ontvangt een servicemelding en het verzoek om het luchtfilter te vervangen als het luchtfilter verontreinigd is. Het apparaat mag niet zonder luchtfilter worden gebruikt. Voor het vervangen van het luchtfilter neemt u volgende richtlijnen in acht:

Etiketterapparaat 6x1/1 GN, 6x2/1 GN, 10x1/1 GN en de 10x2/1 GN

Luchtfilter artikelnummer: 40.03.461

Deze luchtfilter kan worden vervangen door de gebruiker. Bij het vervangen van het luchtfilter moet het nieuwe luchtfilter in de juiste positie worden geplaatst. Gelieve voor het vervangen van het luchtfilter de handleiding in het hoofdstuk 'Technische installatie' op te volgen .

Etiketterapparaat 20x1/1 GN en de 20x2/1 GN

Dit luchtfilter kan uitsluitend door een erkende servicemedewerker worden vervangen.

Attentie! *De bescherming van het apparaat tegen waterstralen is uitsluitend met een volledig gemonteerd filter en deksel gewaarborgd.*



Schoonmaken, inspectie, onderhoud en reparatie

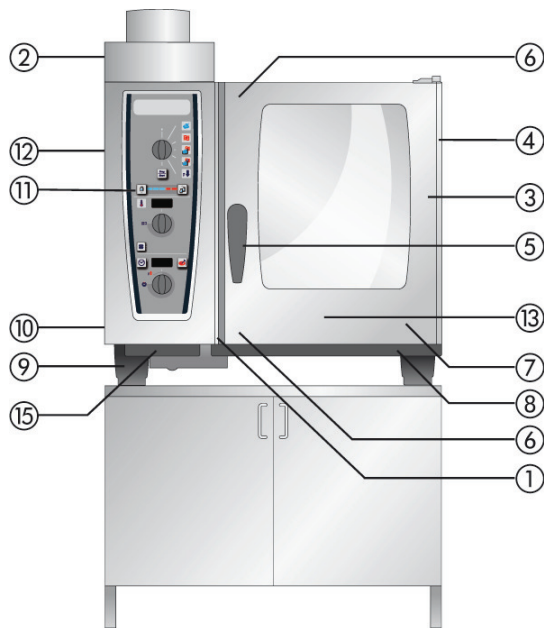
Inspectie, onderhoud en reparatie



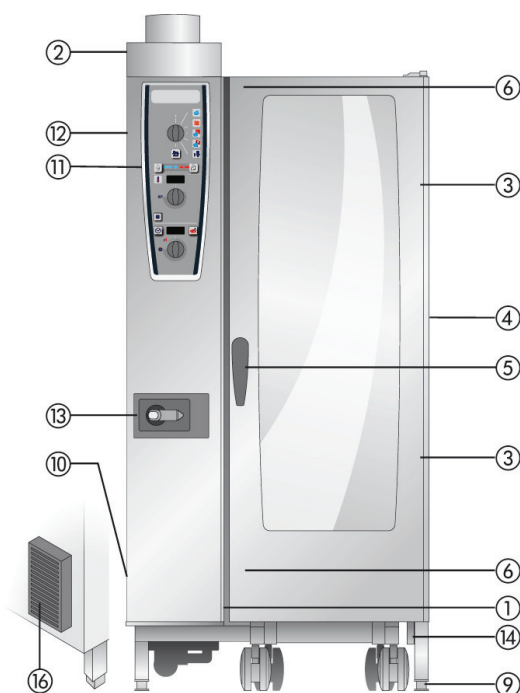
Gevaar - hoogspanning!

- *Inspectie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door vakkundig geschoold personeel worden uitgevoerd*
- *Bij reinigings-, inspectie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moeten stroom, gas en water naar het apparaat toe worden afgesloten.*
- *Bij apparaten met wieltjes (verplaatsbaar) moet de bewegingsvrijheid van het apparaat zodanig worden beperkt, dat bij bewegingen van het apparaat de stroom-, water- en afvoerleidingen niet kunnen worden beschadigd. Als het apparaat wordt verplaatst, moet gewaarborgd zijn dat de stroom-, water- en afvoerleiding correct zijn losgekoppeld. Als het apparaat terug wordt gezet op de oorspronkelijke plaats, moet gewaarborgd zijn dat de trekcontastingen evenals de stroom-, water- en afvoerleidingen volgens voorschrift worden aangebracht.*
- *Om er zeker van te zijn dat uw apparatuur zich in technisch perfecte staat bevindt, dient er minimaal één keer per jaar een onderhoudsbeurt door een erkend onderhoudsbedrijf te worden uitgevoerd.*

- ① **Toestelnummer**
(uitsluitend bij geopende deur zichtbaar)
- ② **Rookschuif** (optioneel)
(uitsluitend gasapparatuur)
- ③ **Verlichting van de bereidingsruimte**
- ④ **Deur met dubbelglasruit**
- ⑤ **Deurgreep**
Tafelmodellen: eenhandsbediening met zelfsluitfunctie
Staande modellen: eenhandsbediening
- ⑥ **Ontgrendeling voor het openen van de dubbele glasruit** (binnen)
- ⑦ **Geïntegreerde en zelfledigende lekbak in de deur** (binnen)
- ⑧ **Lekbak met directe aansluiting op de afvoer**
- ⑨ **Pootjes** (in hoogte verstelbaar)
- ⑩ **Typeplaatje**
(bevat belangrijke gegevens zoals energieverbruik, type gas, spanning, aantal fasen en frequentie evenals toesteltype, toestelnummer en optienummer)
- ⑪ **Bedieningspaneel**
- ⑫ **Deksel van de ruimte voor de elektrische aansluiting**
- ⑬ **Handdouche** (optioneel)
(met automatische opwikkeling)
- ⑭ **Hulp bij het inschuiven** (staande modellen)
- ⑮ **Luchtfilter tafelmodel** (luchttoevoer installatieruimte)
- ⑯ **Luchtfilter stand model** (luchttoevoer installatieruimte, achterzijde van het apparaat)



CombiMaster Plus 61 op thermokast



CombiMaster Plus 201



Tips over het gebruik van uw apparaat

- Vermijd warmtebronnen, (bijv. grillplaten, friteuses etc.) in de buurt van de CombiMaster Plus.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in ruimten die een kamertemperatuur + 5 °C hebben. Bij omgevingstemperaturen van minder dan +5 °C moet u het apparaat vóór ingebruikname tot op een temperatuur van meer dan +5 °C verwarmen.
- Zodra u de deur van de bereidingsruimte opent, schakelen het verwarmingselement en de ventilator automatisch uit. De geïntegreerde rem van de ventilator wordt geactiveerd en de ventilator loopt even na.
- Bij grill- en braadtoepassingen (bijv. kip) dient altijd een opvangbak voor vet onder de te bereiden etenswaren geschoven te worden.
- Gebruik uitsluitend hittebestendige originele toebehoren van de fabrikant van het apparaat.
- Reinig uw accessoires altijd vóór gebruik.
- Laat de deur van het apparaat bij langere onderbrekingen van het gebruik (bijv. 's nachts) op een kier openstaan.
- De deur van de bereidingsruimte beschikt over een zelfsluitfunctie. De deur van staande modellen is enkel goed dicht wanneer de deurgreep in verticale positie staat.
- Sluit bij langere onderbrekingen van het gebruik (bijv. rustdag) de kraan van de waterleiding en de gas- en stroomtoevoerleiding naar het apparaat af.
- Dit apparaat mag niet bij het gewone afval en ook niet in de containers voor oude elektrische apparatuur van de gemeentelijke inzamelpunten worden gedaan. Wij zijn u bij de afvalverwerking van uw apparaat graag van dienst U bereikt onze technische klantendienst onder nummer: 08191 327333

Max. te vullen hoeveelheden, afhankelijk van de maat van de CombiMaster Plus

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



De overschrijding van de maximale vulhoeveelheden kan tot schade aan de apparatuur leiden. Lees ook de gegevens over de maximale vulhoeveelheden voor levensmiddelen in het 'Handkookboek'.

Tafelmodellen met inhangrekken

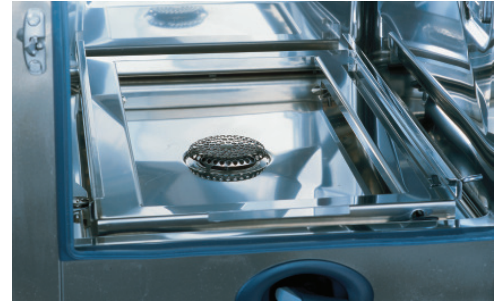
(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Om het inhangrek te verwijderen tilt u het in het midden iets op. Pak het vervolgens eerst uit de voorste, onderste vergrendeling en daarna uit de bovenste vergrendeling.
- Draai het inhangrek naar het midden van de bereidingsruimte.
- Draai het inhangrek naar boven en licht het uit de vergrendeling. Het inhangen geschiedt in omgekeerde volgorde.



Werken met verrijdbaar ovenrek, verrijdbaar bordenrek en trolley bij tafelmodellen (optie)

- Verwijder het inhangrek zoals hierboven beschreven.
- Leg de inrij rail op de daarvoor bestemde klem op de bodem van het apparaat. Let op een precies passende bevestiging (4 pinnen).
- Let er op dat het apparaat zich op exact dezelfde hoogte moet bevinden als de trolley en waterpas moet staan.
- Rijd de trolley tot aan de aanslag tegen de inrij rail en zorg ervoor dat de trolley zoals voorgeschreven aan het apparaat is vastgemaakt.
- Schuif het verrijdbare ovenrek of het verrijdbare bordenrek tot aan de aanslag in het apparaat en controleer de werking van de vergrendeling in het apparaat.
- Om het verrijdbare ovenrek of het verrijdbare bordenrek te verwijderen, ontgrendelt u de grendelinrichting en trekt u de trolley uit de bereidingsruimte. Alvorens het verrijdbare ovenrek te verwijderen, moet de kernthermometer in de houder bij de inrijrail worden geplaatst.
- Let er bij het transport op dat het verrijdbare ovenrek of het verrijdbare bordenrek veilig aan de trolley zijn vastgemaakt.



Werken met de kernthermometer



*Voorzichtig!
De kernthermometer kan heet zijn - verbrandingsgevaar!*

Breng de kernthermometer altijd in het dikste gedeelte van het product aan. Let op dat de naald zich grotendeels in het product bevindt. Steek hiervoor de kernthermometer schuin in het product. Bij bakproducten die tijdens het bakken sterk rijzen, plaatst u de kernthermometer verticaal in het midden van het product.



In het dikste gedeelte



Diagonaal aanbrengen



In meerdere stukken vlees steken



Diagonaal aanbrengen



In het borstvlies



In het dikste gedeelte van de vis



- Plaats de kernthermometer altijd volgens voorschrift in de daarvoor bestemde houder - gevaar voor beschadiging!
- Laat de kernthermometer niet buiten de bereidingsruimte hangen - gevaar voor beschadiging!
- Verwijder de kernthermometer uit de te bereiden etenswaren voordat u deze uit de bereidingsruimte verwijdert - gevaar voor beschadiging!



Tips over het gebruik van uw apparaat

Werken met de handdouche

- Wanneer u de handdouche gebruikt, gelieve dan de slang minstens 20 cm uit de parkeerstand te trekken.
- U kunt 2 doseerniveaus door het indrukken van de bedieningsknop kiezen.
- Laat de handdouche altijd langzaam terug in de houder glijden.



Voorzichtig!

De handdouche en het water uit de handdouche kunnen heet zijn – gevaar voor brandwonden!



- Het krachtige uittrekken van de handdouche door middel van de beschikbare slanglengte beschadigt de slang.
- Overtuig u ervan dat na gebruik van de handdouche de slang volledig is opgerold.
- U mag de handdouche niet gebruiken om de bereidingsruimte te koelen. - Er bestaat gevaar voor beschadiging van de bereidingsruimte en van de luchtgeleidingsplaat of voor het barsten van een ruit van de bereidingsruimte!



Uitschakelen



Stoom (30 °C tot 130 °C)



Hete lucht (30 °C tot 300 °C)



Combinatie van stoom en hete lucht (30 °C tot 300 °C)



Finishing (30 °C tot 300 °C)



Cool Down



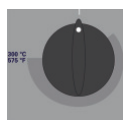
Toets Programmeren/
programmastart



Instelling van de
vochtigheid



Instelling van de temperatuur van
de bereidingsruimte



Keuzeschakelaar voor
temperatuur van de
bereidingsruimte



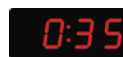
Luchtsnelheid



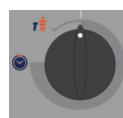
Instelling van de bereidingstijd
(0 tot 23 h 59 min)



Instelling van de kerntemperatuur
(0°C tot 99°C)



Weergave bereidingstijd/
kerntemperatuur



Keuzeschakelaar voor
bereidingstijd/kerntemperatuur

Bediening:



Kies de gewenste werkwijze.



Kies de gewenste temperatuur van de bereidingsruimte.



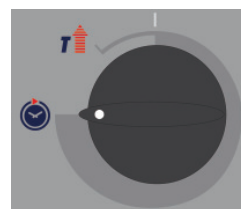
Kies de gewenste bereidingstijd/ kerntemperatuur. De bereidingstijd kan van 0 tot 2 h in intervallen van minuten, van 2 tot 3 h in intervallen van 5 minuten, van 3 tot 6 h in intervallen van 15 minuten en van 6 tot 24 h in intervallen van 30 minuten worden ingesteld.



Kies de gewenste vochthuishouding met de pijltjestoetsen.



Kies de gewenste lichtsnelheid.



Draai de keuzeschakelaar tot aan de aanslag naar rechts.

Opmerkingen:

Het werkwijze-lampje knippert als bereidingsruimte te heet is (voor afkoeling bereidingsruimte zie hoofdstuk 'Cool Down').



Toets brandt als het verwarmingselement is ingeschakeld.



Het einde van de bereidingstijd wordt gesignaleerd door een zoemer.

Storingsmeldingen:

Geen water - Open de waterkraan. Het lampje gaat uit na het vullen.



Storing gasbrander. Druk op de toets 'bereidingstijd' – nieuwe ontsteking. Indien het lampje herhaaldelijk blijft branden, moet de servicedienst worden gewaarschuwd!

ClimaPlus® meet en regelt de vochtigheid in de ovenruimte. In het venster voor de instelling van het ovenklimaat kunt u voor elk levensmiddel het productspecifieke ideale klimaat instellen.



Stoom:

ClimaPlus® is in de fabriek ingesteld op 100% vochtigheid.



Hete lucht:

met de ClimaPlus® kunt u de productvochtigheid in de bereidingsruimte begrenzen. Rode balk en het bijbehorende percentage geven het maximaal toegestane vochtigheidsgehalte in de bereidingsruimte aan. Hoe meer rood er op de display zichtbaar wordt, des te droger is de atmosfeer in de bereidingsruimte respectievelijk des te lager is het vochtigheidsgehalte.



Stoom + hete lucht:

u kunt het mengsel van stoom met hete lucht instellen. Hoe meer blauwe balken er in het venster voor de instelling van de atmosfeer in de bereidingsruimte zichtbaar zijn, des te vochtiger is de atmosfeer in de bereidingsruimte resp. des te hoger is het vochtigheidsgehalte.



Pijltje brandt naar boven – de bereidingsruimte krijgt vocht toegevoerd.



Pijltje brandt naar beneden – er wordt vocht aan de bereidingsruimte onttrokken.



Druk op de toets voor bereidingstijd of kerntemperatuur voor aanduiding van de actuele vochtigheid in de bereidingsruimte.

Voor een continu bedrijf met de meest behoedzaam mogelijke behandeling van alle ingrediënten adviseren wij het gebruik van de standaard vochtigheidswaarde van de bereidingsruimte, bijv. voor hete lucht 100%.



Werkwijze 'stoom' (30° C tot 130° C)

De zeer krachtige steamer met nieuwe stoomregeling produceert steeds hygiënische verse stoom. U kookt zonder toevoeging van water en zonder aankooktijden. De constante temperatuur van de bereidingsruimte evenals de hoogst mogelijke stoomverzadiging zorgen voor een gelijkmatig en uiterst behoedzaam bereidingsproces. Een aantrekkelijke kleur, beetbaarheid evenals het behoud van voedingsstoffen en vitamines zijn met name bij groente gegarandeerd. De werkwijze is bij uitstek geschikt voor stoven, blancheren, stomen, pochieren, trekken, sudderen, broeien en wellen.



Werkwijze 'hete lucht' (30° C tot 300° C)

De met hoge snelheid circulerende hete lucht stroomt rondom het te bereiden product. Het vleeseiwit wordt meteen gebonden, zo blijft het vlees van binnen heerlijk sappig. Permanent hete lucht tot 300° C is niet alleen een technisch detail, maar biedt ook bij een volledig gevulde bereidingsruimte de noodzakelijke vermogensreserves. Alleen zo lukken sappig gebruid kort gebraden vlees, diepvries-convenience of luchtige bakproducten.



Werkwijze 'combinatie van stoom + hete lucht' (30° C tot 300° C)

In de combinatie komen alle voordelen van de hete stoom zoals korte bereidingstijd, gering braadverlies en hoge sappigheid nog eens bij de voordelen van de hete lucht die zorgt voor intensieve aromavorming, een aantrekkelijke kleur en een krokant korst. Helemaal zonder te draaien of te keren en bij een beduidend kortere bereidingstijd vermijdt u daarbij tot maar liefst 50% van de gebruikelijke braadverliezen.



Werkwijze 'finishing' (30° C tot 300° C)

Finishing staat voor de flexibele van productie en uitserveren. Van het bijgerecht tot het kant-en-klare menu: met het optimale klimaat brengt u binnen zeer korte tijd de voorgegaarde en gekoelde gerechten naar consumptietemperatuur, op schalen, borden of in bakken. U wint flexibiliteit en uw gasten aan genot, want lang warmhouden en een hiermee gepaard gaand kwaliteitsverlies behoort tot het verleden.



'Cool Down'

Met de Cool Down-functie kunt u een opgewarmde bereidingsruimte snel en behoedzaam afkoelen, bijv. voor bereiden op lage temperaturen of handmatige reiniging.



'Programmeren/Programmastart'

Met de programmeerfunctie maakt u handmatige programma's aan en slaat deze op. Voor steeds terugkerende bereidingsprocessen hebt u de beschikking over 50 programmaplaatsen met maximaal 6 bereidingsstappen. Zo waarborgt u een steeds gelijkblijvende kwaliteit - ook bij de inzet van hulpkrachten.



Werkwijze 'stoom'

In de bedrijfsmodus „Stoom“ produceert de stoomgenerator hygiënische verse stoom. U kunt de ovenruimtetemperatuur tussen **30°C en 130°C** instellen.

Bereidingswijzen: stomen, stoven, blancheren, trekken, wellen, koken onder hoge druk, ontdooien, conserveren

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Kies de werkwijze 'stoom'.
2		Draai om voor te verwarmen de keuzeschakelaar helemaal naar links tot de aanslag. Op het display verschijnt 'PrEH'. Het einde van het voorverwarmen wordt gesignaleerd door een geluidssignaal en 'LoAd' op het display.
3		Stel de gewenste temperatuur in. Standaardwaarde is kooktemperatuur.
4		Druk op de toets om de bereidingstijd in te stellen.
5		Stel de gewenste bereidingstijd in. bijv. 1 uur en 6 min. Voor continubedrijf draait u de keuzeschakelaar rechtsom tot aan de aanslag.
4		Of druk als alternatief op de toets 'kerntemperatuur' en stel de gewenste kerntemperatuur in.
5		Selecteer de gewenste kerntemperatuur.



Werkwijze 'stoom'



- U wordt er na het voorverwarmen en beladen middels een geluidssignaal en de melding 00:00 op het display op attent gemaakt dat u nog de gewenste bereidingstijd of kerntemperatuur moet instellen.
- Als na bereiken van de voorverwarmingstemperatuur geen verdere actie volgt, wordt het verwarmen na 10 minuten uitgeschakeld.
- Ingestelde tijden of temperaturen worden na 10 seconden vastgezet. Draai voor een verandering van de instellingen de keuzeschakelaar eerst op de nulstand (12 uur) en stel daarna weer de gewenste tijd of temperatuur in.
- Bij het opvragen van de werkelijke ovenruimtevochtigheid wordt in de modus "Stoom" alleen 0% of 100% aangegeven. 100% vochtigheid van de bereidingsruimte wordt pas aangegeven als er voldoende stoom is geproduceerd.
- Voor continuebedrijf draait u de keuzeschakelaar voor de temperatuur van de bereidingsruimte rechtsonder tot aan de aanslag.



Werkwijze 'stoom'

Voorbeelden van gerechten

Mise en place

Tomates concassées, garneringen (groente, vruchten), champignons, blancheren van julienne en brunoise, blancheren van groente voor vullingen, rollades enz., uien schillen, kastanjes pellen, peulvruchten wellen, spek en ham blancheren, stukjes vis pocheren, soepen, sausen, fonds, fumets etc. (semiconserven) pasteuriseren.

Voorgerechten

Roerei, gepocheerd ei in vormpjes, hardgekookte eieren, asperges, groenteflan, gevulde groente (ui, koolrabi, prei, selderij enz.) galantines, visballetjes, terrines, vacuümverse gerechten.

Soepvulling

Leverballetjes, spinazieballetjes, rissoles, ravioli, groenteroyale, farces, knoedels, meelballetjes, bouillon met ei/royale.

Hoofdgerechten

Gekookt rundvlees, Casseler, varkenspoot, tong, soepkip, kalkoenpoten, hoofdkaas, vis, (zalm, zeetong etc.), Casseler, gevogelte, vacuümverse gerechten (kipfilet, gekookt rundvlees, kalfstong), kalkoenfilet, kipfiletjes, runderfilet.

Bijgerechten

Risotto/rijst, vleesballetjes, deegwaren (pasta), groente vers en diepvries, groenteflan, aardappelrollade, aardappel geschild en ongeschild, getourneerd, flan, groenteflan, polenta.

Desserts

Vruchten vers of diepvries (bijv. warme frambozen), compote, rijstepap, crème caramel, kabinetpudding.



Werkwijze 'stoom'



Controleer en bedenk dagelijks welke componenten u met de bereidingstechniek '**stomen**' **samen kunt bereiden**, om zo een hoge bezettingsgraad van de CombiMaster Plus te bereiken.

Bedenk dat vis, vlees, groente, bijgerechten en fruit (voorzover ze op dezelfde manier worden bereid) ook tegelijkertijd kunnen worden klaargemaakt.

Aardappelen koken in geperforeerde GN-bakken, de doordringing van de stoom en het gaarproces gaan dankzij de perforatie sneller en zijn intensiever.

Groentefond kan in een bak die op het onderste niveau wordt ingeschoven, worden opgevangen.

Beter twee plattere bakken gebruiken dan één hoge => **de storthoogte is lager en de levensmiddelen liggen niet zo zwaar op elkaar.**

Leg vleesballetjes of knoedels niet te dicht op elkaar in een platte gesloten GN-bak.

Rijst en graan als enige opzetten met water: 1 deel korrels, 1,5 tot 2 delen water.

Tomaten kunnen heel eenvoudig worden ontveld: ca. 1 minuut 'stomen' en vervolgens in koud water afschrikken.

Richtwaarden temperatuur van de bereidingsruimte

Soepvulling: 75 tot 90°C

Vis, schaaldieren en kreeftachtigen: 65 tot 90°C

Vleeswaren: 72 tot 75°C

Licht vlees: 75 tot 85°C

Donker vlees: 80 tot 90°C

Gevogelte: 80°C

Desserts: 65 tot 90°C

Kruiden

Wees voorzichtig met kruiden. Door de lage bereidingstemperaturen wordt de typische eigen smaak intensiever. Let bij de vacuümbereiding op een exacte dosering van fumets, essences en reducties!

Wecken van vruchten/groente

Afhankelijk van de stevigheid van het uitgangsmateriaal en het gewenste conserveringsresultaat de etenswaren met hete of koude vloeistof bedekken. De diameter van de gebruikte conserveringsbak mag niet groter zijn dan 100 mm. De bereidingstemperatuur richt zich naar het soort product (rijpheid, plakjes). Richtwaarden voor de temperatuur: 74 tot 99°C.

Attentie: Potten goed afsluiten!



Werkwijze 'hete lucht'

In de bedrijfsmodus „Hete lucht“ verhitten krachtige verwarmingselementen de droge lucht. U kunt de ovenruimtetemperatuur tussen **30°C en 300°C** instellen. De vochtigheid in de bereidingsruimte kunt u desgewenst beperken.

Bereidingswijzen: bakken, braden, grillen, frituren, gratineren, glaceren.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Kies de werkwijze 'hete lucht'.
2		Draai om voor te verwarmen de keuzeschakelaar helemaal naar links tot aan de aanslag. Op het display verschijnt 'PrEH'. Het einde van het voorverwarmen wordt gesignaleerd door een geluidssignaal en 'LoAd' op het display.
3		Stel de gewenste temperatuur in.
4		Kies de gewenste vochtigheid in de bereidingsruimte of werk met de voorinstelling.
5		Druk op de toets om de bereidingstijd in te stellen.
6		Stel de gewenste bereidingstijd in, bijv. 35 minuten. Voor continubedrijf draait u de keuzeschakelaar rechtsom tot aan de aanslag.
5		Of druk als alternatief op de toets 'kerntemperatuur' en stel de gewenste kerntemperatuur in.
6		Selecteer de gewenste kerntemperatuur.



Werkwijze 'hete lucht'

Stap	Info/toets	Beschrijving
------	------------	--------------



- U wordt na het voorverwarmen en beladen middels een geluidssignaal en de melding 00:00 op het display op attent gemaakt dat u nog de gewenste bereidingstijd of kerntemperatuur moet instellen.
- Als na bereiken van de voorverwarmingstemperatuur geen verdere actie volgt, wordt het verwarmen na 10 minuten uitgeschakeld.
- Ingestelde tijden of temperaturen worden na 10 seconden vastgezet. Draai voor een latere verandering van de instellingen de keuzeschakelaar eerst op de nulstand (12 uur) en stel daarna weer de gewenste tijd of temperatuur in.
- Voor continubedrijf draait u de keuzeschakelaar voor de temperatuur van de bereidingsruimte rechtsom tot aan de aanslag.



Werkwijze 'hete lucht'

Voorbeelden van gerechten

Mise en place

Spek aanbakken, vlees roosteren, deeg (gist) laten rijzen.

Voorgerechten

Gehaktballen, soufflés, gegratineerde groente, groentepasteitje, pasteitjes, roastbeef, kippenvleugeltjes, snacks, eendenborst, quiches, zanddeeggebak, tartelettes.

Soepvulling

Croutons, ham-croutons, kaas-croutons.

Hoofdgerechten

Steak, rumpsteak, T-bone, lever, Duitse biefstuk, kipfilet, kippenpootjes, halve / hele haantjes, kalkoen, fazant, kwartels, gepaneerde gerechten, convenience, groenteballetjes, eendenborst, karbonade, pizza.

Bijgerechten

Aardappelpannenkoekjes, gebakken aardappeltjes, aardappel-gratin, rösti, gepofte aardappelen, Idaho-potatoes, aardappelsoufflé, macaire-aardappel, duchesse-aardappel.

Desserts

Biscuit, roerdeeg, zanddeeg, fijn gebak, bladerdeeg, croissants, brood, broodjes, baguettes, zanddeeg, appelgebak, bakproducten (voorgebakken), diepvries.



Werkwijze 'hete lucht'



Bereidingstijden

De bereidingstijden zijn afhankelijk van de kwaliteit, het gewicht en de dikte van het gerecht. Roosters of bakken moeten niet te vol worden gepakt zodat een gelijkmatige luchtcirculatie is gewaarborgd.

Algemene richtlijnen voor kort gebraden vlees

Voorverwarmen op een zo hoog mogelijke temperatuur (300 °C) om een toereikende warmtebuffer op te bouwen.

- Zo snel mogelijk beladen om de daling van de temperatuur in de bereidingsruimte zo gering mogelijk te houden.

Gepaneerd vlees

mogelijk met elke soort panade. Gebruik voor een intensieve bruining vetten die de bruining bevorderen of een mengsel van paprika en olie.

Vuistregel: voor een vleesdikte van 1 cm is een bereidingstijd van ca. 8 tot 10 minuten nodig.

Voorverwarmen: tot 300 °C (min. tot controlelampje voorverwarmen dooft).

Optimale dikten: 1,5 tot 2 cm.

Accessoires: braadslede en bakplaat of graniet-geëmailleerde bak. Voor een gelijkmatige bruining aan de boven- en onderkant, op de dikte en op gelijke grootte letten.

Gratineren

Gratineren van lichte en donkere vleesgerechten, vissen en schelpdieren, asperges, witlof, broccoli, venkel, tomaten, toasts.

Voorverwarmen: op 300 °C (min. tot controlelampje voor verwarming dooft). Na het beladen de gewenste temperatuur instellen.

Accessoires: bijv. roosters of bakken (20 mm) voor het gratineren van toast, steaks en soepen.

Bakken

Voorverwarmen: op baktemperatuur. Als de bereidingsruimte helemaal vol is, eventueel een hogere voorverwarmingstemperatuur kiezen.

Baktemperatuur: ca. 20 tot 25 °C lager dan in een conventionele oven.

Bij diepvries convenience-producten voorverwarmen tot 300 °C.

Voorgebakken broodjes laten ontdooien en even laten rijzen.

Accessoires: gebruik een geperforeerde bakplaat met teflonlaag, bakplaat en braadslede of graniet-geëmailleerde GN-bakken.



Werkwijze 'combinatie'


De beide bereidingsmedia „Stoom“ en „Hete lucht“ worden met elkaar gecombineerd. Deze combinatie zorgt voor een vochtig-warm klimaat in de oven voor een bijzonder intensieve bereiding. U kunt de ovenruimtetemperatuur tussen **30°C en 300°C** instellen. Het klimaat in de bereidingsruimte kunt u naar wens instellen.

Bereidingswijzen: Braden, bakken, Finishing®.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Kies de werkwijze 'combinatie'.
2		Draai om voor te verwarmen de keuzeschakelaar helemaal naar links tot aan de aanslag. Op het display verschijnt 'PrEH'. Het einde van het voorverwarmen wordt gesignaleerd door een geluidssignaal en 'LoAd' op het display.
3		Stel de gewenste temperatuur in.
4		Kies de gewenste vochtigheid van de bereidingsruimte of werk met de voorinstelling.
5		Druk op de toets om de bereidingstijd in te stellen.
6		Stel de gewenste bereidingstijd in. Voor continubedrijf draait u de keuzeschakelaar rechtsonder tot aan de aanslag.
5		Of druk als alternatief op de toets 'kerntemperatuur' en stel de gewenste kerntemperatuur in.



Werkwijze 'combinatie'

Stap	Info/toets	Beschrijving
6		Selecteer de gewenste kerntemperatuur.



- U wordt er na het voorverwarmen en beladen middels een geluidssignaal en de melding 00:00 op het display op attent gemaakt dat u nog de gewenste bereidingstijd of kerntemperatuur moet instellen.
- Als na bereiken van de voorverwarmingstemperatuur geen verdere actie volgt, wordt het verwarmen na 10 minuten uitgeschakeld.
- Ingestelde tijden of temperaturen worden na 10 seconden vastgezet. Draai voor een latere verandering van de instellingen de keuzeschakelaar eerst op de nulstand (12 uur) en stel daarna weer de gewenste tijd of temperatuur in.
- Voor continubedrijf draait u de keuzeschakelaar voor de temperatuur van de bereidingsruimte rechtsom tot aan de aanslag.



Werkwijze 'combinatie'

Voorbeelden van gerechten

Mise en place

Vlees roosteren.

Voorgerechten

Quiche Lorraine, groentesoufflé, flan, moussaka, lasagne, canneloni, paella, pastasoufflé.

Hoofdgerechten

Braadvlees (rund, kalf, varken, lam, gevogelte, wild), rollades, gevulde groente (paprika, aubergine, kool, ui, koolrabi), gegratineerde groente (bloemkool), kalkoenpoten, gevulde kalfsborst, pasta gevuld met ham, graanflan, varkenspootjes, varkensbuik, omelet in verschillende variaties.

Bijgerechten

Aardappelgratin, diepvriesproducten (aardappelflensjes gevuld, etc.), aardappelsoufflé.

Desserts

Gistdeeg.

Diversen

Brood, broodjes, krakelingen (diepvries vorgebakken, ongebakken).



Werkwijze 'combinatie'



De te braden stukken niet te dicht op elkaar leggen zodat ze gelijkmatig gaar worden. Braadvlees met zwoerd of grotere stukken circa 1/3 van de bereidingstijd voorstomen. Vang de condens op in een bak (hulpbak) en blus daarmee de aangerosterde vlees voor de saus af

Bereiding van sausen

- Plaats een gesloten bak bij in de oven.
- Vlees, mire poix en kruiden in de bak bijvoegen en onder het vlees meeroosteren.
- Aflussen.
- Tijdens de hele bereidingstijd laten sudderen.
- Zeer geconcentreerde basisfond voor sausen.

Rollades

In gesloten GN-bakken leggen, opvullen met hete saus en met een bak bedekken.

Bakken

Gistdeeg, bladerdeeg, soesjesdeeg bereiden op bakplaten.




Werkwijze Finishing®

De beide bereidingswijzen van hete lucht met elkaar gecombineerd. Daarbij ontwikkelen ze een optimaal bereidingsruimteklimaat dat zowel uitdrogen van het te bereiden product als ongewenste putjes en waterrandjes verhindert. U kunt de ovenruimtetemperatuur tussen **30 °C en 300 °C** instellen.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Kies de modus "Finishing®".
2		Draai om voor te verwarmen de keuzeschakelaar helemaal naar links tot aan de aanslag. Op het display verschijnt 'PrEH'. Het einde van het voorverwarmen wordt gesignaleerd door een geluidssignaal en 'LoAd' op het display.
3		Wij adviseren een temperatuur van de bereidingsruimte van 140°C. De temperatuur van de bereidingsruimte kan echter afhankelijk van de aard van het product variabel worden gewijzigd.
4		Kies de gewenste vochtigheid in de bereidingsruimte of werk met de voorinstelling.
5		Druk op de toets om de bereidingstijd in te stellen.
6		Stel de gewenste bereidingstijd in. Gewoonlijk bedraagt de finishingduur voor op borden geserveerde gerechten ca. 8 minuten. Voor continubedrijf draait u de keuzeschakelaar rechtsom tot aan de aanslag.
5		Of druk als alternatief op de toets 'kerntemperatuur' en stel de gewenste kerntemperatuur in.



Werkwijze Finishing®

Stap	Info/toets	Beschrijving
6		Selecteer de gewenste kerntemperatuur.



- U wordt na het voorverwarmen en beladen middels een geluidssignaal en de melding 00:00 op het display op attent gemaakt dat u nog de gewenste bereidingstijd of kerntemperatuur moet instellen.
- Als na bereiken van de voorverwarmingstemperatuur geen verdere actie volgt, wordt het verwarmen na 10 minuten uitgeschakeld.
- Ingestelde tijden of temperaturen worden na 10 seconden vastgezet. Draai voor een verandering van de instellingen de keuzeschakelaar eerst op de nulstand (12 uur) en stel daarna weer de gewenste tijd of temperatuur in.
- De finishingduur varieert afhankelijk van product, producttemperatuur, aantal borden, vulhoogte of consumptietemperatuur.
- Voor continubedrijf draait u de keuzeschakelaar voor de temperatuur van de bereidingsruimte rechtsonder tot aan de aanslag.



Voorbeelden van gerechten

Voorgerechten

Alle soorten spaghetti, canneloni, lasagne, groentegerechten, kaas- en gekruide macaroni, Quiche Lorraine, loempia's, groenteballetjes, uienbrood.

Hoofdgerechten

Alle soorten braadvlees, hoofdkaas, soufflés, kant en klare menu's, rollades, gevulde groente.

Bijgerechten

Rijst, aardappelen, pasta, deegwaren, groenten, soufflé, gratin.

Desserts

Strudel, warme vruchten.



Finishing-servies

Porseleinen borden, aardewerk, glas, zilveren plates, koperen pannen, chroomnikkelstaal, aluminium schalen (servies voor buitenshuis).

Buffet-service/reisgezelschappen

Finishing op borden in het verrijdbare bordenrek.

- Grote hoeveelheden in zeer korte tijd.
- Snel wisselen van charges.
- Zeer korte serveertijden maken een hoge doorzet per uur mogelijk.
- Voor borden met een diameter tot 31 cm.

Het serveerservies wordt meeverwarmd: om de warmte vast te houden als er verder weg moet worden uitgeserveerd.

Thermohoes: voor het overbruggen van korte wachttijden of het vervoeren over afstand.

De componenten van de gerechten zo gelijkmatig mogelijk en niet te dicht op elkaar en de borden of plates opmaken/dresseren.

Bereide groente en bijgerechten vóór het opmaken ten behoeve van de finishing vermengen met een beetje boter of vet.

Sausen

Altijd pas na de finishing toevoegen.

Componenten met een groot volume hebben meer tijd nodig om warm te worden.



Cool Down

U hebt uw apparaat van tevoren bij hoge ovenruimtetemperaturen gebruikt en wilt daarna met een lagere ovenruimtetemperatuur verder werken. Met 'Cool Down' koelt u de bereidingsruimte snel en behoedzaam af.




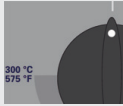




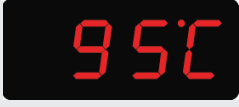

Waarschuwing!

- Activeer de functie 'Cool Down' alleen als de luchtgeleidingsplaat volgens voorschrift is vergrendeld - gevaar voor letsel!
- Tijdens de 'Cool Down' schakelt de ventilator bij het openen van het deurtje niet uit.
- Grijp niet in de ventilator - gevaar voor letsel!
- Tijdens de 'Cool Down' ontsnapt er hete wasem uit de bereidingsruimte – gevaar voor brandwonden!

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Deur van de bereidingsruimte sluiten
2		Kies 'Cool Down'
3		Open de deur van de bereidingsruimte

Met de programmeerfunctie maakt u handmatige programma's aan en slaat deze op. Voor steeds terugkerende bereidingsprocessen hebt u de beschikking over 50 programmaplatsen met maximaal 6 bereidingsstappen. Zo waarborgt u een steeds gelijkblijvende kwaliteit - ook bij de inzet van hulpkrachten.

Programma aanmaken

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Stel met de keuzeschakelaar 'Prog/Start' in.
2		Selecteer een vrije programmaplats, bijv. P4.
3		Een knipperend display bevestigt een vrije programmaplats.
4		Druk op de toets.
5		Op de display verschijnt 'S1' voor Stap 1 en de 'Prog/Start'-toets knippert.
6		Kies een modus, bijv. 'Stoom'.
7		Stel de gewenste temperatuur in of werk met de voorinstelling.
9		Druk op de toets om de bereidingstijd in te stellen.

Stap	Info/toets	Beschrijving
10		Stel de gewenste bereidingstijd in.
11		Druk op de toets.
12		Kies nog een modus, bijv. 'Hete lucht' en ter bevestiging verschijnt 'S2' op het display.
13		Stel de gewenste temperatuur in.
14		Kies de gewenste bereidingsruimtevochtigheid of werk met de voorinstelling.
15		Druk op de toets om de bereidingstijd in te stellen.
16		Stel de gewenste bereidingstijd in.
17		Of druk als alternatief op de toets 'Kerntemperatuur'.
18		Kies de gewenste kerntemperatuur.

Stap	Info/toets	Beschrijving
19		Druk op de toets.
20		Stel met de keuzeschakelaar 'Prog/Start' in om het programma op te slaan.



- Activeer de toets 'Prog/Start' opnieuw om te programmeren als deze niet meer brandt.
- Wanneer u dezelfde werkwijze wilt behouden in de volgende programmastap, kies dan tussendoor even een andere werkwijze om te kunnen beginnen met de volgende programmastap.
- Begin een programma met voorverwarmen (keuzeschakelaar 'Bereidingstijd' helemaal naar links draaien tot aan de aanslag).
- Wanneer u het maximale aantal stappen hebt gezet, verschijnt ----op het display. Beëindig met 'Prog/Start'.
- Ingestelde tijden of temperaturen worden na 10 seconden vastgezet. Draai voor een verandering van de instellingen de keuzeschakelaar eerst op de nulstand (12 uur) en stel daarna weer de gewenste tijd of temperatuur in.

Programma starten

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Stel met de keuzeschakelaar 'Prog/Start' in.
2		Selecteer het gewenste programma.
3		Start door op 'Prog/Start' te drukken.



- U herkent een lege programmaplaats aan een knipperend display.
- Op het display /kerntemperatuur wordt tijdens gebruik de resterende bereidingstijd aangegeven. Als het programma een stap met kerntemperatuur bevat, wordt de resterende tijd pas na afloop van deze stap aangegeven.
- Wisselen van kerntemperatuur naar bereidingstijd en omgekeerd is niet mogelijk.
- Stop het programma door de deur van de bereidingsruimte te openen. De activeer het programma door een andere modus te kiezen of het apparaat uit te schakelen.
- Draai voor een latere verandering van de instellingen de keuzeschakelaar eerst op de nulstand (12 uur) en stel daarna weer de gewenste tijd of temperatuur in.



Druk tijdens gebruik op de toets en wijzig de bereidingstijd van de actuele stap. De nieuwe waarde wordt niet opgeslagen!



Druk tijdens gebruik op de toets en wijzig de kerntemperatuur van de actuele stap. De nieuwe waarde wordt niet opgeslagen!


Programma controleren

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Stel met de keuzeschakelaar 'Prog/Start' in.
2		Selecteer het gewenste programma.
3		Druk op Prog/Start" voor aanduiding van de eerste programmastap. Druk opnieuw op de toets om de volgende stap op te vragen. De deur van de bereidingsruimte moet geopend zijn.



- U herkent een lege programmaplaats aan een knipperend display.
- Op het display /kerntemperatuur wordt de resterende bereidingstijd van het programma aangegeven. Als het programma een stap met kerntemperatuur bevat, wordt de resterende tijd pas na afloop van deze stap aangegeven.
- Na het opvragen van de laatste programmastap met de toets 'Prog/Start' start u weer van voren af aan.

Programma verwijderen

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Stel met de keuzeschakelaar 'prog/start' in.
2		Kies een programma, bijv. P4.
4		Houd de toets 'Prog/Start' gedurende 5 seconden ingedrukt.
5		Een knipperende programmaplaats bevestigt het verwijderen.



Het wissen of wijzigen van afzonderlijke programmastappen is niet mogelijk.






Download programma's

Sla met de download-functie uw individuele programma's op een USB-stick op.



De USB-stick dient te worden aangesloten terwijl de apparatuur is uitgeschakeld!

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Schakel het apparaat uit en steekt de USB-stick in de aansluiting onder het bedieningspaneel.
2		Stel met de keuzeschakelaar 'prog/Start' in.
3		Draai de keuzeschakelaar naar rechts.
4		verschijnt op het display.
5		Druk op de toets om de programma's op de USB-stick op te slaan.
6		Na afronding van het proces verschijnt er 'end' op het display. Verwijder de USB-stick.



Upload programma's

Kopieer met de upload-functie uw individuele programma's naar het apparaat.



De USB-stick dient te worden aangesloten terwijl de apparatuur is uitgeschakeld!

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Schakel het apparaat uit en steekt de USB-stick in de aansluiting onder het bedieningspaneel.
2		Stel met de keuzeschakelaar 'progStart' in.
3		Draai de keuzeschakelaar naar rechts.
4		verschijnt op het display.
5		Druk op de toets om de programma's naar het apparaat te kopiëren.
6		Na afronding van het proces verschijnt er 'end' op het display. Verwijder de USB-stick.



Upload programma's



Met de upload-functie worden alle programmaplaatsen in het apparaat overschreven. Save de voorhanden programma's op een USB-stick alvorens programma's van een ander apparaat te kopiëren.

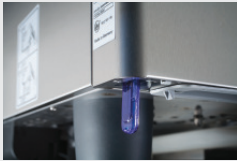

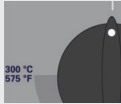





HACCP

De gegevens worden gedurende een periode van 10 dagen bewaard en kunnen via de USB-poort desgewenst worden geëxporteerd. Volg de aanwijzingen om de HACCP-gegevens permanent op een USB-Stick te bewaren.



De USB-stick dient te worden aangesloten terwijl de apparatuur is uitgeschakeld!

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Schakel het apparaat uit en steekt de USB-stick in de aansluiting onder het bedieningspaneel.
2		Stel met de keuzeschakelaar 'progStart' in.
3		Stel met de keuzeschakelaar 'progStart' in.
		verschijnt op het display.
5		Druk op de toets om de HACCP-gegevens naar de USB-stick te kopiëren.
6		Na afronding van het proces verschijnt er 'end' op het display. Verwijder de USB-stick.



HACCP



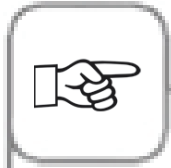
De volgende gegevens worden vastgelegd:

- chargenr.
- tijd
- naam bereidingsprogramma
- temperatuur bereidingsruimte
- kerntemperatuur
- deurtje open/deurtje dicht
- wisselen van werkwijze
- aansluiting op energie-optimaliseringsinstallatie.
- 1/2 energie



Software-update


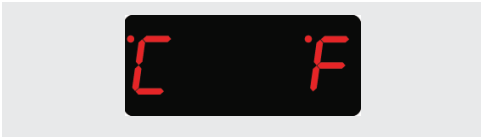

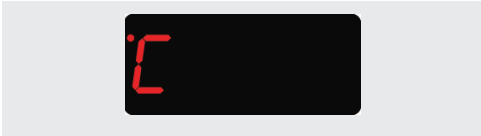
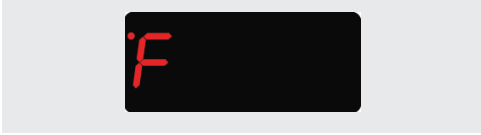
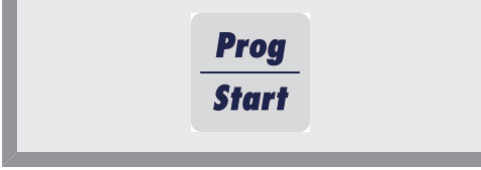
De USB-stick dient te worden aangesloten terwijl de apparatuur is uitgeschakeld!




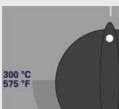






Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Schakel het apparaat uit en steekt de USB-stick in de aansluiting onder het bedieningspaneel.
2		Houd de twee 'ClimaPlus®'-toetsen en de 'prog/start'-toets tegelijk ingedrukt.
3		Schakel het apparaat in. De update is afgerond als de standaardwaarden van de geselecteerde werkwijze, bijv. 'temperatuur bereidingsruimte', worden weergegeven.



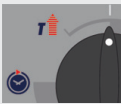

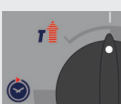

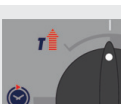
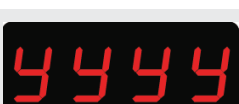
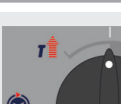
Instellingen Celsius/Fahrenheit

De temperaturen van uw apparaat kunnen worden weergegeven in Celsius of Fahrenheit. Voor het wisselen van de weergave gaat u als volgt te werk.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		'Prog/start' selecteren.
2		Draai de keuzeschakelaar naar rechts.
3		verschijnt op het display.
4		Druk op de toets.
5		Op het bereidingstijd/kerntemperatuur-display verschijnt '°C' voor Celsius.
6		Verdraai de keuzeschakelaar.
7		De weergave verandert van Celsius naar Fahrenheit.
8		Druk op de toets, de instelling is opgeslagen.

Voor een correcte interpretatie van de HACCP-gegevens kunt u de tijd en de datum van uw apparaat instellen. Voor de instelling gaat u als volgt te werk.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		'Prog/start' selecteren.
2		Draai de keuzeschakelaar naar rechts.
3		verschijnt op het display.
4		Druk op de toets.
5		Op het bovenste display verschijnt '24 12' voor de tijdformaat-modus. Op het onderste bereidingstijd/kerntemperatuur-display verschijnt '24' voor het op dat moment ingestelde tijdformaat.
6		Draai aan de onderste keuzeschakelaar als u het tijdformaat wilt veranderen van 24 naar 12 uur am/pm.
7		Druk op de toets om de instelling te bewaren.
8		Melding op het bovenste display voor de urenweergave. Op het onderste display verschijnt het huidige uur.




Stap	Info/toets	Beschrijving
9		Verdraai de onderste keuzeschakelaar voor het instellen van de uren en sla dit op met de 'prog/start'-toets.
10		Melding op het bovenste display voor de minutenweergave. Op het onderste display verschijnt de huidige minuut.
11		Verdraai de onderste keuzeschakelaar voor het instellen van de minuten en sla dit op met de 'prog/start'-toets.
11		Melding op het bovenste display voor de dagweergave. Op het onderste display verschijnt de huidige dag.
		
		
		
		
		



Attentie!

- Uw apparaat moet om hygiënische redenen en ter voorkoming van storingen dagelijks worden gereinigd - brandgevaar!
- Neem in acht dat uw apparaat ook bij uitsluitend 'stomen' dagelijks gereinigd moet worden.
- Neem de veiligheidsrichtlijnen op de sproeiflacon en de jerrycan met reinigingsvloeistof in acht.
- Gebruik uitsluitend de originele reiniger en de originele handsproeier van de fabrikant (artikelnr.: 6004.0100)
- Laat de handsproeier nooit ongebruikt onder druk staan.
- Sproei niet op personen, dieren en op andere voorwerpen.

Om een reiniging uit te voeren, moet de bereidingsruimtetemperatuur beneden de 60°C liggen (zie hoofdstuk 'Cool Down').

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Apparaat uitschakelen.
2		Draai het inhangrek en de luchtgeleidingsplaat naar het midden.
		<p><i>Waarschuwing!</i> <i>Agressieve chemische vloeistof - bijtende stoffen!</i> <i>Gebruik altijd:</i> <i>beschermende kleding, een veiligheidsbril, werkhandschoenen, een gezichtsbeschermingsmasker en de handsproeier van de fabrikant.</i></p>

Stap	Info/toets	Beschrijving
3		<p>Besproei de ruimte achter de luchtgeleidingsplaat, de bereidingsruimte, het deurrubber en de binnenkant van de deur met reiniger.</p> <p>Plaats de luchtgeleidingsplaat en het inhangrek terug en vergrendel ze, sluit de deur van de bereidingsruimte.</p>
		<p><i>Waarschuwing!</i> <i>Open de deur van de bereidingsruimte niet tijdens het reinigingsproces: er kan reinigingsmiddel en ook hete wasem ontsnappen - Gevaar door bijtende vloeistoffen en gevaar voor brandwonden!</i></p>
4		<p>'Prog/Start' selecteren.</p>
5		<p>Draai de keuzeschakelaar naar rechts.</p>
6		<p>verschijnt op het display.</p>
7		<p>Druk de toets in.</p>
8		<p>Het reinigingsprogramma wordt gestart.</p>
		<p><i>Waarschuwing!</i> <i>Agressieve chemische vloeistof - bijtende stoffen!</i> <i>Gebruik altijd: beschermende kleding, veiligheidsbril, werkhandschoenen, gezichtsbescherming.</i></p>

Stap	Info/toets	Beschrijving
9		<p>Na afloop van de reinigingstijd wordt u gevraagd om de deur te openen.</p>
10		<p>Na afloop van het reinigingsprogramma het apparaat ook achter de luchtgeleidingsplaat schoonspoelen . De bereidingsruimte en het deurrubber met een vochtige doek schoonvegen, indien nodig de binnenruit openklappen en eveneens schoonvegen.</p>
11		<p>Sluit de deur van de bereidingsruimte. Voor het droogmaken van de bereidingsruimte wordt na het sluiten van het deurtje automatisch de werkwijze 'Hete Lucht' gedurende 10 minuten ingeschakeld.</p>
12		<p>Na afloop van de reinigingsfase verschijnt op de display 'end'.</p>
13		<p>Door het selecteren van een werkwijze verlaat u het reinigingsprogramma.</p>



Waarschuwing!

Agressieve chemische vloeistof - bijtende stoffen!

Gebruik altijd: beschermende kleding, veiligheidsbril, werkhandschoenen, gezichtsbescherming.

De handdouche en het verlengstuk van de sproeier na elk gebruik met schoon water uitspoelen.

De reinigingsflacon na elk gebruik met met warm water schoonspoelen.

Afbreken van de reiniging door uitschakeling van de apparatuur.

Waarschuwing!

Agressieve chemische vloeistof - gevaar voor letsel!

Gebruik altijd:

beschermende kleding, veiligheidsbril, werkhandschoenen, gezichtsbescherming.

Open de deur van de bereidingsruimte altijd zeer langzaam (hete wasem) – gevaar voor verbranding!

*Vervolgens het apparaat grondig **ook achter de luchtgeleidingsplaat schoonspoelen!***

Verwijder alle chemische resten alvorens verder te gaan met koken!



- Het dagelijks reinigen van de deurrubber van de bereidingsruimte verlengt de levensduur.
- Gebruik voor het reinigen van de deurrubber geen schurende middelen!
- Het glas in de deur binnen en buiten reinigt u net zoals de buitenkant van het apparaat het best met een vochtige, zachte doek. Gebruik hiervoor een niet-schurend afwasmiddel.
- In geval van sterke verontreiniging alvorens te beginnen met schoonmaken de resten in de werkwijze 'stoom' gedurende 10 minuten laten inweken.
- Als de pompstang van de handdouche eventueel moeilijk gaat, kan dit met een paar druppels slaolie worden verholpen.



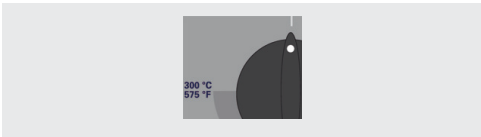
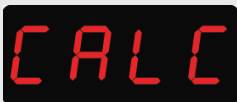


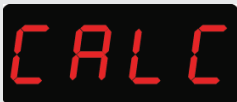
Ontkalking van de steamer

Uw apparaat is uitgerust met de gepatenteerde automatische SelfClean-functie. Door de automatische SelfClean-functie wordt de periode tussen de verschillende ontkalkingsbeurten duidelijk verlengd. Desondanks moet de steamer van uw CombiMaster Plus afhankelijk van de hardheid van het water en het gebruik regelmatig worden ontkalkt.






Wij adviseren de volgende ontkalkingsintervallen (gebaseerd op 8 uur in gebruik zijn van de steamer per dag):

- tot 18° dH (tot 3,2 mmol/liter) minimaal 1x per jaar;
- tot 24° dH (tot 4,3 mmol/liter) minimaal 2x per jaar;
- meer dan 24° dH (tot 4,3 mmol/liter) minimaal 3x per jaar.



Deze aanbevolen ontkalkingsintervallen kunnen afhankelijk van de samenstelling van het water (bijv. mineralen) afwijken van de bovengenoemde richtwaarden.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		'prog/start' selecteren.
2		Sluit de deur van de bereidingsruimte.
3		Draai de keuzeschakelaar naar rechts.
4		verschijnt op het display.
5		Druk de toets in. Het ontkalken wordt gestart.
		Als de temperatuur van de bereidingsruimte bij het starten van het ontkalkingsproces boven de 40°C ligt, wordt automatisch 'Cool Down' gestart – (zie hoofdstuk 'Cool Down').
6		Stoomgenerator wordt leeggemaakt. Na beëindiging van het wegpompen verschijnt 'calc'.

Ontkalking van de steamer

Stap	Info/toets	Beschrijving
7		U wordt gevraagd om ontkalkingsvloeistof toe te voegen.
8		Open de deur van de bereidingsruimte.
9		Verwijder het inhangrek links en de luchtgeleidingsplaat.
10		<p>Schuif de slang tot de getoonde markering in de stoominlaatopening.</p> <p>Opmerking: De indeling van de markering t.o.v. de apparaatgrootte staat in de instructies van de ontkalkingspomp beschreven.</p>
		<p><i>Waarschuwing!</i> <i>Agressieve chemische vloeistof - bijtende stoffen!</i> <i>Gebruik altijd:</i> <i>beschermende kleding, veiligheidsbril, werkhandschoenen, gezichtsbescherming, ontkalkingspomp van de fabrikant van het apparaat.</i></p>
11		"Plaats het inhangrek en zet de slang vast met de draadhaak."

Ontkalking van de steamer

Stap	Info/toets	Beschrijving
		<p><i>Waarschuwing!</i> <i>Agressieve chemische vloeistof - bijtende stoffen!</i> <i>Er kunnen resten ontkalker in de slangen aanwezig zijn. Ontkalkingsaccessoires grondig met water schoonspoelen.</i> <i>Draag altijd: beschermende kleding, veiligheidsbril, werkhandschoenen, gezichtsbescherming.</i></p>
12		<p>Plaats de jerrycan met de ontkalkingsvloeistof in de bereidingsruimte en steek de slang in de jerrycan.</p> <p>Opmerking: De ontkalkingsvloeistof reageert met kalk en kan gaan overschuimen.</p> <p>Zorg ervoor dat de aangegeven hoeveelheid ontkalker heel langzaam wordt bijgevuld.</p>

Hoeveelheden ontkalkingsmiddel voor elektrische apparaten

6 x 1/1 GN
3,5 liter

10 x 1/1 GN
6 liter

20 x 1/1 GN
9 liter

6 x 2/1 GN
6 liter

10 x 2/1 GN
8.5 liter

20 x 2/1 GN
11.5 liter

Hoeveelheden ontkalkingsmiddel voor gastoestellen

6 x 1/1 GN
4 liter

10 x 1/1 GN
7 liter

20 x 1/1 GN
8 liter

6 x 2/1 GN
6.5 liter

10 x 2/1 GN
9 liter

20 x 2/1 GN
11 liter

Stap	Info/toets	Beschrijving
15		<p>Neem de ontkalkingsaccessoires uit de bereidingsruimte (handpomp en jerrycan).</p> <p>De ontkalkingsvloeistof in de bereidingsruimte en de ontkalkingsaccessoires grondig met water schoonspelen.</p> <p>De luchtgeleidingsplaat en het inhangrek links inzetten en vergrendelen.</p>
16		verschijnt op het display.
17		Sluit de deur van de bereidingsruimte. De duur van de ontkalkingsfase wordt weergegeven.
18		De steamer wordt automatisch meerdere keren gespoeld, daarna schakelt het apparaat automatisch over op stomen.
19		Na afloop van de ontkalkingsfase verschijnt op de display 'End'.
20		Door het selecteren van een modus verlaat u het ontkalkingsprogramma. Uw apparaat kan weer worden gebruikt voor de bereiding.



U heeft nodig:
 Elektrische ontkalkingspomp– Artikelnr.: 60.70.409
 Ontkalkingsmiddel, 10 liter kan –rtikelnr.: 6006.0110

Het ontkalkingsproces afbreken

U kunt desgewenst het ontkalken onderbreken.

Vóór het vullen van het ontkalkingsmiddel

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Houd de kerntemperatuur-toets 10 seconden ingedrukt.
2		Op het bereidingstijd/kerntemperatuur-display verschijnt 'end'. Uw CombiMaster Plus is weer gereed voor gebruik.

Na het vullen van het ontkalkingsmiddel

Het afbreekprogramma loopt ca. 20 min.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Schakel de CombiMaster Plus uit en wacht 4 seconden
2		Schakel de CombiMaster Plus in

Ontkalking van de steamer

Stap	Info/toets	Beschrijving
3		<p>Het ontkalken wordt onderbroken als de kerntemperatuur-toets binnen 30 seconden wordt ingedrukt.</p> <p>Als de kerntemperatuur-toets niet binnen 30 seconden wordt ingedrukt, gaat het ontkalken gewoon verder.</p>
4		<p>De steamer wordt automatisch afgetapt en grondig gespoeld.</p>
5		<p>Op het bereidingstijd/kerntemperatuur-display verschijnt 'End'. Uw apparaat kan weer worden gebruikt voor de bereiding.</p>

Aftappen steamer

De steamer kan vóór een transport of ter beveiliging tegen vorst worden afgetapt.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Sluit de waterkraan en open de deur.
2		Stel met de keuzeschakelaar 'Prog/Start' in.
3		Draai de keuzeschakelaar naar rechts.
4		Op het display verschijnt 'esg'.
5		Druk op de toets. De steamer wordt afgetapt.

Vervangen van het luchtfilter

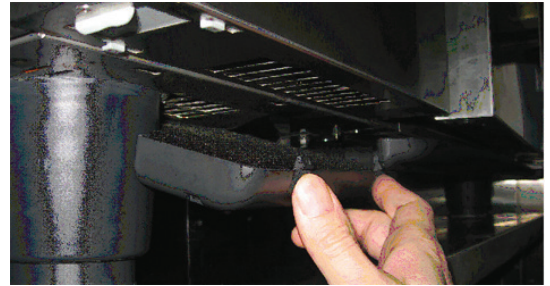
Tafelapparatuur type 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN en 10 x 2/1 GN:

Maak het luchtfilter los door het frame bij de twee geruwde punten in te drukken. Kantel het filter naar onderen toe weg en trek het compleet van het apparaat af. Breng het nieuwe luchtfilter eerst met de achterste haken in de gaten aan de onderzijde van het apparaat aan en vergrendel het vervolgens door aandrukken van onderen naar boven (omgekeerd van de verwijdering ervan).

Luchtfilter nr.: 40.03.461

Staande apparatuur type 20 x 1/1 GN en 20 x 2/1 GN:

Neem voor het vervangen van de luchtfilters van de staande apparatuur 20 x 1/1 GN en 20 x 2/1 GN contact op met uw service-partner!



Vervangen van het deurrubber

Het deurrubber bevindt zich in een sleuf van de bereidingsruimte.

- Trek het oude rubber uit de sleuf.
- Geleiderail reinigen.
- Het nieuwe rubber in de sleuf steken (klemlippen met zeepwater bevochtigen).
- Het rechthoekige gedeelte van het rubber moet volledig in de bevestigingsleuf steken.



Deurrubbers:

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


Halogeenlamp vervangen

Trek eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact!

- De afvoer in de bereidingsruimte afdekken.
- Het kapje met glas en afdichtrubber verwijderen.
- De halogeenlamp vervangen (nr.: 3024.0201, de gloeilamp niet met de vingers aanraken).
- Het kapje eveneens vervangen (nr.: 40.00.094).
- Het kapje met glas en afdichtrubbers vastschroeven.



Mochten er bij uw apparaat storingen optreden, dan verschijnen deze op het display.

Stap	Info/toets	Beschrijving
1		Storingen waarbij het apparaat in gebruik kan blijven kunnen door het indrukken van de tijdtoets worden onderdrukt.

Storingsmelding	Wanneer en hoe	Maatregelen
E10	Na het inschakelen gedurende 30 seconden.	Apparaat kan voor bereiding worden gebruikt. - Waarschuw de servicedienst!
E16	Bij het optreden van de fout.	Waarschuw de servicedienst!
E17	Bij het optreden van de fout.	Waarschuw de servicedienst!
E18	Bij het optreden van de fout.	Waarschuw de servicedienst!
E20	Weergave gedurende 30 seconden na het inschakelen of bij wisselen van de werkwijze.	Bereiding slechts beperkt mogelijk. - Waarschuw de servicedienst!
E23	Wordt continu weergegeven.	Apparaat uitschakelen - Waarschuw de servicedienst!
E24	Wordt continu weergegeven.	Apparaat uitschakelen - Waarschuw de servicedienst!
E28	Na het inschakelen gedurende 30 seconden	Waarschuw de servicedienst!
E29	Wordt continu weergegeven.	Controleer luchtfilter onder het bedieningspaneel en vervang deze. Controleer of het apparaat te dicht bij een

Storingsmelding	Wanneer en hoe	Maatregelen
		andere warmtebron staat. Verdwijnt de servicemelding niet - waarschuw dan de servicedienst!
E30	Wordt continu weergegeven.	De vochtigheidsregeling werkt niet! Het apparaat kan beperkt worden gebruikt. - Waarschuw de servicedienst!
E31	Na het inschakelen gedurende 30 seconden	Kernthermometer defect!! Het apparaat kan worden gebruikt, maar zonder kernthermometer. - Waarschuw de servicedienst!
E32	Wordt continu weergegeven.	Sluit de gaskraan! - Waarschuw de servicedienst!
E33	Wordt na 4x resetten continu weergegeven.	Sluit de gaskraan! - Waarschuw de servicedienst!
E34	Wordt continu weergegeven.	Waarschuw de servicedienst!
E35	Na het inschakelen gedurende 30 seconden.	Sluit de Ultravent®-condensatiekap aan.
E36	Bij het optreden van de fout.	Bereiding slechts beperkt mogelijk. - Waarschuw de servicedienst!
E37	Bij het optreden van de fout.	Bereiding slechts beperkt mogelijk. - Waarschuw de servicedienst!
E38	Bij het optreden van de fout.	Keuzeschakelaar voor modus defect. - Waarschuw de servicedienst!
E39	Bij het optreden van de fout.	Keuzeschakelaar voor ovenruimtetemperatuur defect. - Waarschuw de servicedienst!
E40	Bij het optreden van de fout.	Keuzeschakelaar voor bereidingstijd/ kerntemperatuur defect. - Waarschuw de servicedienst!

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er druppelt water uit de deur van het apparaat.	De deur is niet goed gesloten.	Bij een correct gesloten deur moet bij staande apparatuur de deurgreep naar beneden wijzen.
	Deurrubber versleten of beschadigd.	Deurrubbers vervangen (zie handboek hoofdstuk "Technische Voorzieningen"). Onderhoudstips, voor een maximale levensduur: <ul style="list-style-type: none"> - Het deurrubber na gebruik altijd met een vochtige doek afnemen. - Als er vaak gebruik wordt gemaakt van de grill-functie (veel vetafzetting) moet het deurrubber ook tussen de cyclussen door met een vochtige doek worden afgenomen. - Als het apparaat gedurende langere tijd zonder inhoud aanstaat, is het raadzaam om de temperatuur van de bereidingsruimte niet hoger dan 180°C in te stellen.
Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan er geluiden in de bereidingsruimte.	Luchtgeleidingsplaten, inhangrekken, enz. zijn niet correct vastgezet.	Zet de luchtgeleidingsplaat en het inhangrek in de bereidingsruimte goed vast.
De verlichting in de bereidingsruimte werkt niet.	Halogeenlampje defect.	Vervang het lampje (zie handboek hoofdstuk 'Technische installatie').
Watertekort Op het display verschijnt „OPEn H2O“.	Waterkraan gesloten	Open de waterkraan
	Watertoevoerfilter verstopt.	Controle en reiniging van het filter, Daarvoor: sluit u de waterkraan en schroeft u de watertoevoer van het apparaat af, het filter demonteren en reinigen. Plaats het filter weer terug, sluit watertoevoer aan en controleer op lekkage.
Water loopt onder uit het apparaat	Apparaat staat niet waterpas	Zet het apparaat waterpas (zie Installatiehandboek).

	Afvoer verstopt.	Trek afvoer (HT-leiding) aan achterzijde van het apparaat eraf en maak deze schoon. Verstoppingen kunnen ontstaan als er vaak producten met een hoog vetaandeel worden bereid of wanneer de afvoerleiding te weinig afloopt. Oplossing: leg de afvoerleiding zoals beschreven in de installatiehandleiding.
Apparaat werkt niet na het inschakelen.	Externe hoofdschakelaar uitgeschakeld.	Schakel de hoofdschakelaar in.
	Zekering in de stoppenkast is doorgeslagen.	Controleer de zekeringen in de stoppenkast.
	Omgevingstemperatuur was na het uitschakelen van het apparaat langere tijd beneden 5°C (41°F).	Verwarm ovenruimte naar meer dan 20°C (68°F). Het apparaat mag alleen in vorstvrije ruimten worden gebruikt (zie installatiehandleiding).
Het apparaat meldt „CHnG FILt“.	Het luchtfilter is vervuild.	Vervang het luchtfilter. Zie in het handboek het hoofdstuk 'Technische installatie'). Druk op de 'bereidingstijd'-toets om de melding te resetten.
Het gastoestel geeft de melding 'CHnG PoL'.	De polen van de voedingskabel zijn verkeerd aangesloten.	Indien het gastoestel op een stopcontact is aangesloten, trekt u de stekker eruit en draait deze 180 graden om. Apparaat door een elektricien met de juiste polariteit (zonder stekker) vast laten aansluiten.
Het gastoestel staat permanent op Reset 'rES'.	Gastoevoer naar apparaat onderbroken.	Open gaskraan - Schakel ventilatieplafond in.
	Gasdruk te laag	Laat gastoevoer naar het apparaat controleren.
Knipperend werkwijze-lampje.	Bereidingsruimte te heet.	Laat de bereidingsruimte afkoelen met 'Cool Down' (zie handboek hoofdstuk 'Cool Down')

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102, CMP 201, CMP 202
SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61, SCC WE 62, SCC WE 101, SCC WE 102, SCC WE 201, SCC WE 202.

Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

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

- EN 60335-1:2002+A11+A12+Corr.+A2+A13 +A14:2010,
- EN 60335-2-42:2003+ Corr.:2007+A1:2008, EN 62233:2008 + Ber.:2008,
- EN ISO 12100 :2010.



Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

- EN 55014-1:2006 + A1 :2009,
- EN 61000-3-11 :2000, EN 61000-3-12:2006,
- EN 55014-2:1997+A1:2001 + A2 :2008.



MD 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 TZW.

Landsberg, 19.07.2011

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61G, CMP 62G, CMP 101G, CMP 102G, CMP 201G, CMP 202G
SelfCooking Center whiteefficiency SCC WE 61G, SCC WE 62G, SCC WE 101G,
SCC WE 102G, SCC WE 201G, SCC WE 202G.
Including dedicated extractor hoods EH, UltraVent, UltraVent Plus.

BG Фирма Рационал потвърждава, че тези продукти съответстват на следващите директиви на ЕС:
CZ Firma Rationál prohlašuje, že výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU:
D Konformitätserklärung. Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
DK, N 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 kövelkezö irányelveinek:
HR Rational izjavljuje da su ovi proizvodi sukladni slijedećim smjernicama EU:
I Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka žemiau išvardintas ES normas:
LV Firma Rational paziņo, ka izstrādājumi atbilst sekojošām ES normām:
NL Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P A Rational declara que estes produtos estão em conformidade com as seguintes directivas EU:
PL Firma Rational oświadcza, że dane wyroby są zgodne z niniejszymi wytycznymi UE:
RO Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
RU Фирма Рационал заявляет, что данные изделия отвечают следующим нормам ЕС:
S Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-direktiv:
SER Rational 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 aşıgağidaki 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 + A1:2004 + A6:2006 + A11:2004 + A12:2004 +
A13:2008 + A14:2010 ; EN 60335-2-42:2003 + A1:2008;
- EN 60335-2-102:2006 + A1:2010.
Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC
- EN 55014-1:2000 + A1:2003 + A3:2006; EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
- 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

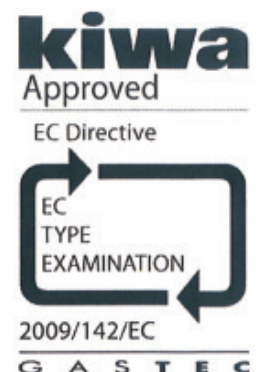
Gastec QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec QA Low NOx Label (QA KE 175)

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 TZW.

Landsberg, 20.07.2011

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Rainer Ottinghaus
Product Architect Gas Appliances





Schrijf u nu in en word lid!

Leden van ClubRATIONAL hebben toegang tot een breed scala aan informatie, gratis downloads en kunnen met de chef-koks van RATIONAL of met collega's ervaringen uitwisselen. Registreer u vandaag nog via www.club-rational.com. Het lidmaatschap van ClubRATIONAL is gratis.

Uw Club-voordelen in één oogopslag:

Updates tegen nultarief

Steeds de nieuwste SelfCooking Center®-Software!

Recepten - met een eenvoudige druk op de knop

De beste recepten voor uw SelfCooking Center®!

Downloadsectie

Documentatiemateriaal voor alle apparaten en modellen!

ChefLine ook per e-mail

Vakkundige hulp van kok tot kok.

ServiceInfo ook per e-mail

RATIONAL Service - Altijd bij de hand.

Kwartaalnieuwsbrieven

U blijft altijd goed geïnformeerd.

Antwoorden op veelgestelde vragen

Wat u altijd al had willen weten.

Schrijf u vandaag nog in!

www.club-rational.com

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH

TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

FRIMA RATIONAL France S.A.S.

TEL. +33 3 89 57 05 55
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.

TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG

TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK

TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH

TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.

TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland

TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB

TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ

Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv

TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL International AG HELLAS

Тηλ. +30 23920 39410
info@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Sp. z o.o.

TEL. +48 22 8649326
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.

TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL International AG

TEL./FAXS +90 (0) 216 339 98 18
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-international.com

America

RATIONAL Canada Inc.

TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rational-online.ca

RATIONAL BRASIL

TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA Inc.

TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rational-online.us

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD

TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL International AG

Office Mexico
TEL. EN MÉXICO +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラシヨナル・ジャパン

TEL. (03) 3812 -6222
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL India

PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海

电话 : +86 21 64737473
电邮 : shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd

TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Korea

전화+82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East

PHONE +971 4 337 5455
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae



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-online.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-online.com