



2 lata
gwarancji
od firmy
RATIONAL

Zapewnij sobie już dziś 2-letnią gwarancję
i bezpłatne uczestnictwo w ClubRATIONAL

www.rational-online.com/warranty

Instrukcja obsługi CombiMaster



Objaśnienie piktogramów



Niebezpieczeństwo!

Sytuacja bezpośrednio zagrażająca, która może spowodować ciężkie uszkodzenie ciała lub śmierć.



Ostrzeżenie!

Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować ciężkie uszkodzenie ciała lub śmierć.



Uwaga!

Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować zranienie nieznacznego stopnia.



Materiały żrące



Niebezpieczeństwo pożaru!



Niebezpieczeństwo poparzenia!



Uwaga: Nie uwzględnienie może spowodować straty materialne.



Rady i wskazówki dotyczące codziennego użytkowania.

Szanowny Kliencie

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia CombiMaster.

Kupując nowe urządzenie CombiMaster, zdecydowaliście się Państwo na piec konwekcyjno-parowy najwyższej klasy.

Dzięki znakomitej jakości wykonania i niemal nieograniczonym możliwościom kulinarnym, CombiMaster będzie dla Państwa przez wiele lat rzetelnym partnerem w kuchni.

Udzielamy gwarancji 12 miesięcy od daty pierwszej instalacji.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń szkła, żarówek i uszczeltek oraz uszkodzeń spowodowanych nieprawidłową instalacją, eksploatacją, serwisem i odkamienianiem.

Życzymy dużo przyjemności z nowego urządzenia CombiMaster.

RATIONAL Polska

Nasz firmowy serwis techniczny jest dostępny pod numerem: (022) 864 93 26.

W sprawie pytań dotyczących obsługi kucharskiej prosimy kierować się do RATIONAL Polska, tel: (022) 864 93 26.

Sprzedawca	Zamontował: Zamontowano dnia: _____
Numer seryjny urządzenia:	

Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Rękojmia	7
Pielęgnacja, inspekcja, konserwacja i naprawa	8
Elementy funkcyjne	9
Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia	10
Praca ze spryskiwaczem ręcznym	12
Obsługa – podstawy	13
Elementy obsługi	14
Tryby pracy	15
Tryb pracy „Para”	16
Tryb pracy „Gorące powietrze”	18
Tryb pracy „Kombinacja pary i gorącego powietrza”	21
Tryb pracy „Vario” (parowanie niskotemperaturowe)	23
Tryb pracy”Finishing®”	25
Praca z użyciem czujnika temperatury rdzenia	27
Funkcja „Schładzanie” (cool down)	30
Nastawianie parametrów urządzenia – jednostki temperatury °C / °F	30
Mycie	31
Serwis – odkamienianie generatora pary	33
Przerwanie procesu odkamieniania	36
Opróżnianie generatora pary	36
Komunikaty o zakłóceniach w pracy urządzenia	37
Przykłady przyrządzania	38
Zanim wezwą Państwo serwis	56
Obsługa wykonywana we własnym zakresie	58
Deklaracja zgodności EC dla urządzeń elektrycznych	59
Deklaracja zgodności EC dla urządzeń gazowych	60
ClubRATIONAL	61



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Ostrzeżenie!

Nieprawidłowa instalacja, serwis, konserwacja lub mycie oraz modyfikacja urządzenia mogą spowodować jego uszkodzenie, doprowadzić do zranienia lub śmierci osoby obsługującej. Przed instalacją urządzenia należy starannie przeczytać instrukcję instalacji.

Urządzenie wolno używać jedynie do przyrządzania potraw w kuchniach profesjonalnych. Wszelkie inne zastosowania są niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne.

Nie wolno przyrządzać produktów spożywczych łatwopalnych (np. zawierających alkohol). Materiały o niskim punkcie zapłonu mogą się same zapalić – niebezpieczeństwo pożaru!

Środków myjących i odkamieniających oraz wyposażenia przeznaczonego do mycia i odkamieniania wolno używać jedynie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi. Wszelkie inne zastosowania są niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne.

W przypadku uszkodzenia szyby należy natychmiast wymienić całą szybę



Ostrzeżenie!

Tylko dla urządzeń gazowych

- Jeżeli urządzenie zostało zainstalowane pod okapem wentylacyjnym, musi być on w trakcie pracy urządzenia włączony – spaliny!
- Jeżeli urządzenie zostało podłączone do komina, przewód wentylacyjny musi być regularnie czyszczony, zgodnie z przepisami krajowymi – niebezpieczeństwo pożaru! (W tym celu należy się skontaktować z instalatorem)
- Nie kłaść niczego na przewody odprowadzające spaliny z urządzenia – niebezpieczeństwo pożaru!
- Nie wolno blokować i zastawiać żadnymi przedmiotami miejsca pod urządzeniem – niebezpieczeństwo pożaru!
- Urządzenie wolno eksploatować jedynie w miejscu bezwietrznym – niebezpieczeństwo pożaru!



Zachowanie w przypadku pojawienia się zapachu gazu:

- Natychmiast odciąć zasilanie w gaz!
- Nie dotykać przełączników elektrycznych!
- Dobrze wywietrzyć pomieszczenie!
- Unikać otwartego ognia i iskrzenia!
- Natychmiast zawiadomić ze znajdującego się w innym miejscu telefonu dostawcę gazu (jeżeli będzie nieosiągalny, zawiadomić odpowiednią jednostką Straży Pożarnej)!



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przechowywać niniejszą instrukcję tak, aby była w każdej chwili dostępna dla każdego użytkownika urządzenia!

Urządzenia tego nie mogą obsługiwać dzieci oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i psychicznej, osoby niedoświadczone i/albo nie posiadające odpowiedniej wiedzy – z wyjątkiem sytuacji, gdy są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.

Obsługa może być prowadzona wyłącznie za pomocą rąk. Uszkodzenia spowodowane użyciem spiczastych, ostrych i innych przedmiotów powodują utratę gwarancji.

W celu uniknięcia wypadków oraz uszkodzeń urządzenia, konieczne są regularne szkolenia personelu obsługującego oraz instruktaże z zakresu bezpieczeństwa.



Ostrzeżenie!

Codzienna kontrola przed włączeniem i użytkowaniem

- Zablokować prawidłowo osłonę rozprowadzania powietrza od góry i od dołu – ryzyko zranienia przez obracający się wirnik!
- Upewnić się, czy stelaże zawieszane / stelaże ruchome są prawidłowo zablokowane w komorze urządzenia – pojemniki z gorącym płynem mogą spaść w dół albo wysunąć się na zewnątrz – niebezpieczeństwo oparzenia!
- Upewnić się przed użytkowaniem urządzenia do celów kulinarnych, czy w komorze nie ma resztek płynu myjącego. Ewentualne pozostałości płynu myjącego służyć dokładnie za pomocą spryskiwacza ręcznego – niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!



Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Ostrzeżenie!

Wskazówki z zakresu bezpieczeństwa podczas eksploatacji

- Jeżeli pojemniki zostaną napełnione płynem lub produktem wydzielającym podczas przyrządzania plyn, nie wolno korzystać z półek wyższych niż możliwość zajrzenia przez obsługującego do wsuniętego na półkę pojemnika – *niebezpieczeństwo poparzenia!*
Nalepka ostrzegawcza jest załączona do urządzenia.
- Zawsze otwierać drzwiczki urządzenia bardzo powoli (gorące opary) – *niebezpieczeństwo poparzenia!*
- Wyposażenie i przedmioty znajdujące się w gorącej komorze chwycić wyłącznie rękawicami chroniącymi przed wysokimi temperaturami – *niebezpieczeństwo poparzenia!*
- Zewnętrzna temperatura urządzenia może przekraczać 60°C; dotykać wyłącznie elementów obsługi urządzenia – *niebezpieczeństwo poparzenia!*
- Spryskiwacz ręczny oraz woda ze spryskiwacza mogą być gorące – *niebezpieczeństwo poparzenia!*
- Funkcja Schładzanie – włączać funkcję Schładzanie jedynie przy prawidłowo zablokowanej osłonie rozprzodzenia powietrza – *niebezpieczeństwo zranienia!*
- Nie wkładać ręki w wirnik – *niebezpieczeństwo zranienia!*
- Mycie – Agresywne środki chemiczne – *Niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!*
W trakcie mycia konieczne jest założenie odpowiedniego ubioru ochronnego, okularów ochronnych, rękawic, maski do osłony twarzy. Zwrócić uwagę na wskazówki z zakresu bezpieczeństwa w rozdziale „Mycie ręczne”.
- Nie przechowywać w pobliżu urządzenia żadnych materiałów łatwo zapalnych i palnych – *niebezpieczeństwo pożaru!*
- Jeżeli urządzenia mobilne i stelaże ruchome nie są przemieszczane, należy aktywować hamulce kółek jezdnych. Na nierównej podłodze stelaże / wózki mogą się odtoczyć – *niebezpieczeństwo zranienia!*
- Przy mobilnym wykorzystaniu stelaży ruchomych zawsze należy zamykać blokadę pojemników. Aby nie doszło do wychłapania gorącego płynu, pojemniki z płynami należy przykrywać - *niebezpieczeństwo poparzenia!*
- Przy wprowadzaniu i wyjmowaniu stelaży ruchomych na talerze i stelaży ruchomych, muszą być one prawidłowo zamocowane do urządzenia – *niebezpieczeństwo zranienia.*
- Stelaże ruchome, stelaże ruchome na talerze, wózki transportowe oraz urządzenia montowane na rolkach mogą się przewrócić podczas transportu po pochylej powierzchni – *niebezpieczeństwo zranienia!*

Rękojmia

Instalacje i naprawy, przeprowadzone przez nie autoryzowanych fachowców albo wykonywane z użyciem nieoryginalnych części zamiennych, jak i jakiegokolwiek techniczne modyfikacje urządzenia, nie dozwolone przez producenta, powodują wygaśnięcie gwarancji i rękojmi ze strony producenta.



Pielęgnacja

Aby zachować wysoką jakość stali szlachetnej, ze względów higienicznych oraz dla uniknięcia zakłóceń w pracy, urządzenie musi być myte codziennie. Postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Mycie ręczne”.



Ostrzeżenie!

Jeżeli urządzenie nie będzie myte lub będzie myte niewystarczająco, w komorze mogą się zapalić zebrane resztki tłuszczu lub produktów żywnościowych.

- Dla uniknięcia korozji w komorze urządzenia, urządzenie należy myć codziennie także wtedy, gdy jest używane tylko w trybie „Para” (gotowanie na parze).
- Dla uniknięcia korozji należy w regularnych odstępach (co ok. 2 tygodnie) wprowadzać do komory olej roślinny lub tłuszcz.
- Nie myć urządzenia myjkami wysokociśnieniowymi.
- Nie poddawać urządzenia działaniu kwasów lub oparów kwasów, uszkadzają one bowiem neutralną warstwę stali chromoniklowej i urządzenie może się szybko przebarwić.
- Stosować wyłącznie środki myjące producenta urządzenia. Środki myjące innych producentów mogą powodować uszkodzenia i utratę gwarancji.
- Nie stosować środków szorujących lub drapiących środków czyszczących.
- Codzienne mycie uszczelki drzwiczek nie trącym płynem do mycia naczyń przedłuża jej żywotność.
- 1 raz w miesiącu zdjąć i oczyścić filtr dopływającego powietrza (patrz rozdział „Drobne naprawy we własnym zakresie”).

Inspekcja, konserwacja i naprawa

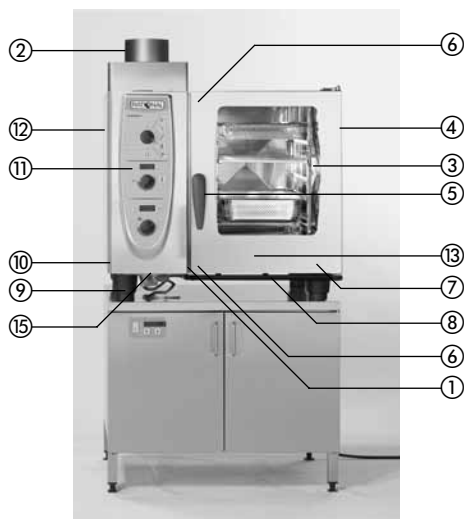


Niebezpieczeństwo – Wysokie napięcie!

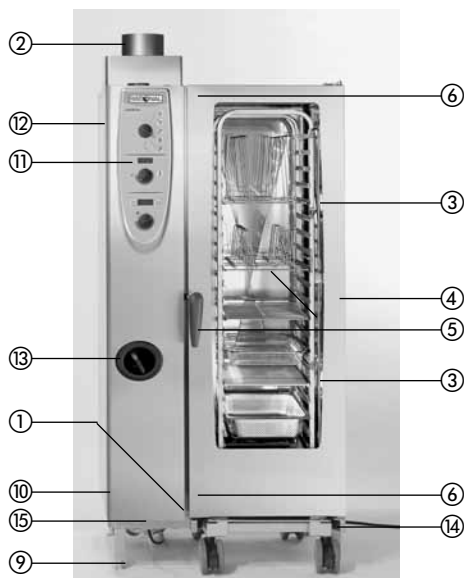
- Przeglądy, konserwacje oraz naprawy mogą być prowadzone wyłącznie przez przeszkolonych fachowców.
- Podczas czyszczenia (z wyjątkiem mycia ręcznego), przeglądów, prac serwisowych i napraw, urządzenie musi zostać odłączone od zasilania od strony budynku.
- W przypadku urządzeń na rolkach (mobilnych) należy tak ograniczyć ich ruchomość, aby przy przemieszczaniu urządzenia nie mogło dojść do uszkodzenia przewodów zasilających, dostarczających wodę i odprowadzających ścieki. Jeżeli urządzenie jest przemieszczane, trzeba zapewnić prawidłowe oddzielenie przewodów zasilających w energię elektryczną, w wodę oraz odprowadzających ścieki. Przy ponownym ustawieniu urządzenia w pierwotnym miejscu, należy prawidłowo zamocować blokadę ruchu, przewodów zasilających w energię elektryczną, w wodę oraz odprowadzających ścieki.
- Aby zagwarantować dobry stan techniczny urządzenia, należy przynajmniej 1 raz w roku przeprowadzić konserwację przez autoryzowanego partnera serwisowego.

Elementy funkcyjne

- ① **Numer seryjny urządzenia**
(widoczny jedynie przy otwartych drzwiach)
- ② **Przerzywacz ciągu – kolektor zbiorczy**
(opcja, dotyczy urządzeń gazowych)
- ③ **Oświetlenie komory roboczej**
- ④ **Drzwi z podwójną szybą**
- ⑤ **Klamka drzwi**
Urządzenia stołowe: obsługa jedną ręką z funkcją zatrasku.
Urządzenia wolnostojące: obsługa jedną ręką.
- ⑥ **Zatrask do otwierania podwójnej szyby**
(od strony szyby wewnętrznej)
- ⑦ **Wbudowana, samoopróżniająca się rynienka na skropliny** (wewnątrz urządzenia)
- ⑧ **Wanna na skropliny z bezpośrednim podłączeniem do odpływu**
- ⑨ **Nóżki urządzenia**
- ⑩ **Tabliczka znamionowa**
(ze wszystkimi ważnymi danymi: pobór mocy, rodzaj gazu, napięcie, liczba faz i częstotliwość oraz typ i numer fabryczny urządzenia, p. także „Funkcje/ustawienia/typ”, oznaczenie opcji)
- ⑪ **Panel operatora**
- ⑫ **Osłona przestrzeni instalacji elektrycznych**
- ⑬ **Spryskiwacz ręczny** automatycznie zwijany (wyposażenie dodatkowe)
- ⑭ **Prowadnice ułatwiające wprowadzanie stelaży ruchomych – wózków wjazdowych** (tylko w urządzeniach wolnostojących)
- ⑮ **Filtr powietrza**
(na wlocie powietrza chłodzącego płytę sterującą i przestrzeń instalacji elektrycznej) Wskazówki ogólne / Bezpieczeństwo



CM 6 x 1/1 GN. Analogicznie dla 10 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN i 10 x 2/1 GN



CM 20 x 1/1 GN. Analogicznie dla 20 x 2/1.

Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

- Należy unikać ustawiania w pobliżu urządzenia źródeł ciepła (płyt grillowych, frytownic itp.).
- Urządzenie można eksploatować wyłącznie w pomieszczeniach o temperaturze powyżej 5°C. Przy temperaturach powietrza poniżej + 5°C konieczne jest rozgrzanie komory urządzenia do temperatury pokojowej (> + 5°C).
- Po otwarciu drzwiczek urządzenia, grzałka i wirnik automatycznie się wyłączają. Uruchomiony zostaje wbudowany hamulec wirnika. Do chwili wyhamowania wirnik obraca się bardzo krótko.
- Przy pieczeniu i grillowaniu (np. kurczaków) należy zawsze umieszczać w komorze pojemnik do zbierania tłuszczu.
- Należy stosować wyłącznie środki myjące producenta urządzenia.
- Przed każdym użyciem należy czyścić wyposażenie dodatkowe.
- Przy dłuższych przerwach w pracy urządzenia (np. w nocy) należy pozostawić drzwiczki lekko uchylone.
- Drzwiczki urządzenia posiadają funkcję zatraskiwania. Drzwiczki urządzeń wolnostojących są zamknięte szczelnie tylko wtedy, gdy klamka zamykająca jest ustawiona pionowo.
- Przy dłuższych przerwach w eksploatacji należy zamknąć zasilanie urządzenia w wodę, gaz i prąd od strony budynku.
- Po zakończeniu cyklu życia przez urządzenie nie wolno go wyrzucać do śmieci ani pozostawiać w kontenerach przeznaczonych do zbiórki zużytych urządzeń. Chętnie pomożemy przy utylizacji urządzenia.

Maksymalne wielkości wsadu w zależności od wielkości urządzenia

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



Jeżeli przekroczone zostaną maksymalne wagi załadunku, może to spowodować uszkodzenia urządzenia.

Maksymalne załadunki należy sprawdzić w instrukcji użytkowania.

Wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

Urządzenia stołowe ze stelażami zawieszanymi

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

- W celu wyjęcia stelaża zawieszanego unieść go lekko pośrodku i wyjąć z przedniego elementu unieruchamiającego.
- Obrócić stelaż zawieszany ku środkowi komory urządzenia.
- Wyjąć stelaż zawieszany, unosząc go do góry z elementu ustalającego. Umieszczanie stelaża zawieszanego w komorze odbywa się w odwrotnej kolejności.



Praca ze stelażem ruchomym, stelażem ruchomym do talerzy oraz wózkiem transportowym do stelaży w urządzeniach stołowych (opcja)

- Wyjąć stelaż zawieszany zgodnie z opisem.
- Położyć szynę wjazdową na przewidziany do tego celu element ustalający na dnie komory. Zwrócić uwagę na dokładnie dopasowane ustalenie (4 sztyfty).
- Zwrócić uwagę na to, aby urządzenie było ustawione dokładnie na wysokość wózka transportowego i wypoziomowane.
- Wjechać wózkiem transportowym do ogranicznika na szynie wjazdowej i upewnić się, czy wózek transportowy jest prawidłowo przymocowany do urządzenia.
- Wsunąć stelaż ruchomy / stelaż ruchomy na talerze do urządzenia aż do ogranicznika i sprawdzić działanie blokady w urządzeniu.
- W celu wysunięcia stelaża ruchomego / stelaża ruchomego na talerze zwolnić blokadę i wyciągnąć stelaż z komory urządzenia. Najpierw należy umieścić czujnik temperatury rdzenia w pozycji parkującej na szynie wjazdowej.
- Zwrócić uwagę na to, czy stelaż ruchomy / stelaż ruchomy na talerze jest podczas transportu zablokowany na wózku transportowym.



Praca ze spryskiwaczem ręcznym

- Przy używaniu spryskiwacza ręcznego należy wyciągnąć wąż przynajmniej 20 cm z pozycji parkującej.
- Naciskając na przycisk uruchamiania wylewu wody można wybrać 2 poziomy dozowania wody.
- Przy umieszczaniu spryskiwacza w pozycji parkującej należy chować wąż powoli w obudowie.



Uwaga!

- *Spryskiwacz ręczny oraz wydobywająca się z niego woda mogą być gorące – niebezpieczeństwo poparzenia!*



Spryskiwacz ręczny nie jest wyposażony w mechanizm blokujący wyciągnięty wąż. Próba wyciągnięcia węża spryskiwacza siłą poza maksymalną dostępną długość uszkodzi wąż.

Po użyciu spryskiwacza ręcznego upewnić się, czy wąż spryskiwacza całkowicie się zwinął.

Nie wolno używać spryskiwacza ręcznego do schładzania komory urządzenia.

Obsługa – podstawy

H2O

Po włączeniu może się na wyświetlaczu pojawić informacja: H2O. oznacza to, że generator pary jeszcze nie napełnił się wodą. Po napełnieniu wodą informacja automatycznie zgaśnie.



Jeżeli komora jest bardziej rozgrzana niż temperatura, nastawiona przez osobę obsługującą, miga przycisk wybranego trybu pracy (np. „Para”).

(Schładzanie komory urządzenia: patrz rozdział „Cool Down”).



Nastawienie czasu

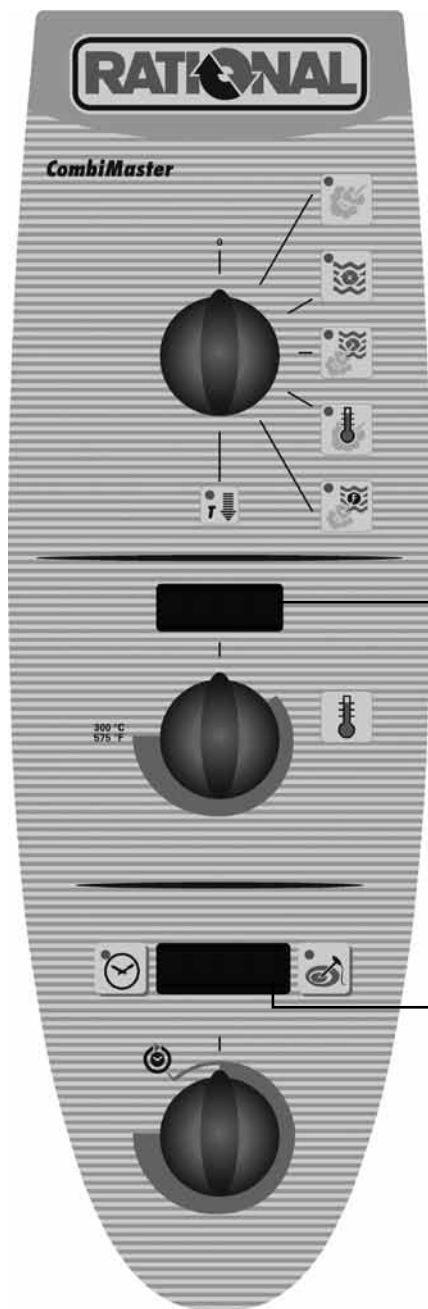
Czas przyrządzania może być ustawiany do 30 minut w odstępach 1-minutowych a od 30 minut w odstępach 5-minutowych.



„RESET” (tylko urządzenia gazowe)

Przy zakłóceniach pracy palnika, zapala się informacja „rES”. Po 15 sek. włącza się sygnał akustyczny. Naciśnięcie przycisku zegara rozpoczęty zostaje ponownie automatyczny proces zapalania. Kiedy po ok. 15 sek. nie pojawi się ponownie informacja „rES”, oznacza to, że płomień się pali a urządzenie jest gotowe do pracy. Jeżeli informacja zapala się po kilkakrotnym resetowaniu, skontaktować się z serwisem!

Elementy obsługi



Para (100 °C)



Gorące powietrze (30-300 °C)



Kombinacja pary i gorącego powietrza



Przełącznik wyboru trybu pracy



Tryb Vario (30-99 °C)



Finishing (30-300 °C)



Schładzanie (cool down)

Wskaźnik temperatury komory roboczej



Pokrętko nastawiania temperatury



Wskaźnik nagrzewania



Przycisk zegara (0 do 23 h 59 min)



Przycisk temperatury rdzenia (20-99 °C)

Wskaźnik czasu/temperatury rdzenia



Pokrętko nastawiania

Tryby pracy



Tryb pracy „Para”

Wysokowydajny generator pary wytwarza higieniczną, świeżą parę. Jest ona beczciśnieniowo wprowadzana do komory roboczej i z dużą prędkością rozprowadzana przez wentylator. Opatentowany system sterujący dba o to, aby zawsze wprowadzana była taka ilość pary, jaka może być rzeczywiście wchłonięta przez obrabiany termicznie produkt. W tym trybie pracy temperatura komory roboczej jest ustawiona na stałe na 100 °C.



Tryb pracy „Gorące powietrze”

Leistungsstarke Heizkörper erhitzen die Wydajne grzałki ogrzewają suche powietrze. Wentylator rozprowadza powietrze równomiernie w całej objętości komory roboczej. Temperatura w komorze roboczej może być ustawiana w zakresie od 30-300 °C.



Tryb pracy „Kombinacja pary i gorącego powietrza”

System sterujący łączy dwa tryby pracy: „Para” i „Gorące powietrze”. Kombinacja ta powoduje powstanie wilgotnego, gorącego klimatu, umożliwiającego szczególnie intensywną obróbkę cieplną produktu. Temperatura w komorze roboczej może być ustawiana w zakresie od 30-300 °C, przy zachowaniu zawsze optymalnej wilgotności, zapobiegającej wysychaniu produktów.



Tryb pracy „Vario” – parowanie niskotemperaturowe

Elektroniczny system sterujący z pracującymi z dokładnością do 1 °C czujnikami zachowuje stałą temperaturę w całej objętości komory roboczej. Dokładne sterowanie i technika regulacyjna zapewniają odpowiedni dla każdego produktu klimat. Temperatura w komorze roboczej może być ustawiana indywidualnie w zakresie od 30-99 °C.



Tryb pracy „Finishing®”

Oba tryby pracy: „Para” i „Gorące powietrze” są ze sobą połączone. Tworzą optymalny klimat w komorze urządzenia, zapobiegający zarówno wysychaniu produktu, jak i powstawaniu niepożądanych obwódek z wody. Temperatura w komorze roboczej może być ustawiana indywidualnie w zakresie od 30-300 °C.



Tryb pracy „Para”



„Para”

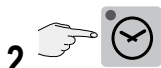
Generator pary wytwarza higieniczną, czystą parę. W tym trybie pracy temperatura w komorze roboczej jest ustawiona na stałe na 100° C.

Rodzaje obróbki:

Parowanie, duszenie, blanszowanie, dogotowywanie, pęcznienie, gotowanie próżniowe, rozmrażanie, konserwowanie.



1 Rozgrzać wstępnie komorę, aż zgaśnie kontrolka nagrzewania



albo praca z czujnikiem temperatury rdzenia



nastawiona
temperatura
rdzenia

aktualna
temperatura
rdzenia

Przykłady produktów do przygotowywania w tym trybie pracy

• Mise en place

Pomidory concassees, warzywa i owoce do przybrania, grzyby, blanszowanie julienne i brunoise, blanszowanie warzyw do farszu, rolad itd., obieranie cebuli, pęcznienie roślin strączkowych.

• Przystawki

Jajecznica, jajko gotowane na parze w foremkach, jajka na twardo, szparagi, omlety warzywne, warzywa nadziewane (cebula, kalarepa, seler itd.).

• Wkładki do zup

Klusieczki szpinakowe, pierożki, ravioli, royale warzywne.

• Dania główne

Gotowana wołowina, schab peklowany, golonka, ozór, kura rosółowa, udka z indyka, mięso w galarecie, ryba.

• Dodatki

Risotto/ryż, knedle, pyzy, potrawy mączne (makaron), warzywa świeże i mrożone, suflet warzywny, rolada ziemniaczana, ziemniaki: obierane, w mundurkach, obtaczane.

• Desery

Świeże albo mrożone owoce (np. gorące maliny), kompoty, ryż na mleku.



Tryb pracy „Para”



Porady

- Sprawdzić jakie składniki można **gotować wspólnie** w trybie „Para”, aby osiągnąć jak największy stopień wykorzystania urządzenia. Należy pamiętać że ryby, mięsa, warzywa, dodatki i owoce (o ile odpowiadają temu samemu rodzajowi przygotowania) można gotować razem.
- **Ziemniaki** gotować w perforowanych pojemnikach GN – dzięki perforacji przenikanie pary przez produkt i gotowanie następują szybciej i intensywniej.
- **Wywar** warzywny można zbierać w pojemniku umieszczonym w najniższej prowadnicy.
- Lepiej używać **dwóch płaskich pojemników** niż jednego wysokiego – warstwa produktu będzie niższa i produkty nie będą za bardzo ściśnięte.
- **Kluski** (pyzy) i knedle należy kłaść luźno, w płaskim pojemniku.
- **Ryż i zboża** są jedynymi produktami, które należy nastawić do gotowania w wodzie: 1 część ziaren, 1,5-2 części wody.
- Można bardzo łatwo obierać **pomidory**: pozostawić na ok. 1 minuty w trybie „Para”, po czym zalać zimną wodą.



Tryb pracy „Gorące powietrze”



„Gorące powietrze”

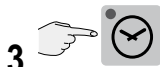
Wydajne grzałki ogrzewają suche powietrze. Temperatura w komorze roboczej może być nastawiana w przedziale od 30-300° C.

Rodzaje obróbki:

Pieczenie, smażenie, grillowanie, frytowanie, zapiekanie, glazurowanie.



1 Rozgrzać wstępnie komorę, aż zgaśnie kontrolka nagrzewania



albo praca z czujnikiem temperatury rdzenia



nastawiona
temperatura
rdzenia

aktualna
temperatura
rdzenia

Przykłady produktów do przygotowywania w tym trybie pracy

• Mise en place

Podsmażanie słoniny, prażenie kości, wyrastanie ciasta (drożdży).

• Przystawki

Pulpety mięsne, zapiekanki, zapiekane warzywa, „paszety” warzywne, paszety, rostbef, skrzydełka kurczaka, pierś kaczki, quiche, wypieki z ciasta piskowego, tartinki, bułki, prele.

• Wkładki do zup

Potrawy mączne biszkoptowe, profitrolki, crouton serowe, patyczki serowe.

• Dania główne

Stek, rumsztyk, T-Bone, filet z wątroby, kotlety mielone, pierś z kurczaka, udka z kurczaka, całe/półowki kurczaka, indyk, bażant, przepiórki, produkty panierowane, panierowane produkty convenience, elementy przygotowane do smażenia, pierś z kaczki, kotlety, pizza.

• Dodatki

Placki kartoflane, ziemniaki smażone, zapiekanka z ziemniaków, rostī, ziemniaki w folii, ziemniaki Idaho, suflet ziemniaczany, ziemniaki macaire, ziemniaki duchesse.

• Desery

Biszkopt, ciasto (masa) mieszana, ciasto piskowe, drobne ciasteczka, ciasto francuskie, croissants, chleb, bułki, bagietki, kruche ciasto, strudel jabłkowy, wyroby piekarnicze wstępnie przygotowane, pieczywo mrożone.



Tryb pracy „Gorące powietrze”



Porady

- **Czas pieczenia**

Czas pieczenia jest określany przy uwzględnieniu jakości, wagi oraz grubości produktu. Aby zapewnić równomierny obieg powietrza nie należy rusztów i pojemników wkładać zbyt gęsto.

- **Ogólne wskazówki dotyczące produktów krótko smażonych**

- Komorę **rozgrzewać wstępnie** do możliwie wysokiej temperatury (300° C) – należy stworzyć wystarczającą rezerwę ciepłą.
- Produkty możliwie **szybko załadowywać**, aby zminimalizować spadek temperatury w komorze.
- **W czasie pieczenia** (przy pełnym załadunku) na krótko otworzyć drzwi, aby usunąć nadmiar wilgoci.
- Podczas obróbki elementów do krótkiego smażenia, które oddają bardzo dużo wilgoci, **zredukować wielkość załadunku** do 75% a nawet 50% teoretycznego załadunku maksymalnego.

- **Produkty panierowane**

Pieczenie możliwe z każdym rodzajem panierki. W celu intensywniejszego zarumienienia lub mieszanek paprykowoolejowej. Uformować i mocno przyklepać panierkę, użyć płynnego tłuszczu do pieców konwekcyjno-parowych, np: Combi Profi (Unilever). Nie załadowywać urządzenia zbyt ciasno.

Generalna zasada: 1 cm grubości mięsa wymaga 8-10 minut pieczenia.

Rozgrzewanie wstępne: do 300° C (nie wcześniej niż zgaśnie lampka kontrolna)

Optymalna grubość: 1,5-2 cm.

Wyposażenie dodatkowe: blachy do pieczenia i smażenia mięsa albo pojemniki emaliowane. W celu uzyskania równomiernego zarumienienia od góry i od dołu, należy zwracać uwagę na odpowiednią grubość cięcia lub używać produkty podobnej wielkości.

- **Zapiekanie**

Dania z białych i ciemnych mięs, ryb i muszli; szparagi, cykorii, brokuły, koper włoski, pomidory, tosty.

Rozgrzewanie wstępne: do 300° C (nie wcześniej niż zgaśnie lampka kontrolna). Po załadunku nastawić pożądaną temperaturę.

Wyposażenie:

Ruszty albo pojemniki (20 mm) do zapiekania tostów, steków i zup.



Tryb pracy „Gorące powietrze”

- **Wypieki**

Rozgrzewanie wstępne: do temperatury pieczenia. Przy pełnym załadunku ewentualnie wybrać wyższą temperaturę nagrzewania wstępnego.

Temperatura pieczenia: ok. 20-25° C niższa niż w tradycyjnym piecu. Do pieczenia bułek używać co drugiej prowadnicy.

Do mrożonych produktów convenience
rozgrzewać komorę wstępnie do 300° C.

Przygotowane do pieczenia mrożone ciasto
na bułki rozmrozić i pozwolić wyrosnąć.

Wyposażenie:

Specjalne, pokryte teflonem perforowane blachy do pieczenia, blachy do smażenia albo pojemniki GN emaliowane.



Tryb pracy „Kombinacja pary i gorącego powietrza”



„Kombinacja pary gorącego powietrza”

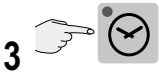
Oba tryby pracy: „Para” i „Gorące powietrze” są połączone za pomocą systemu sterującego. Kombinacja wytwarza wilgotno-gorący klimat w komorze roboczej, pozwalający na szczególnie intensywną obróbkę cieplną produktu. Temperatura może być nastawiana w zakresie od 30-300° C.

Rodzaje obróbki:

smażenie, pieczenie.



1 Rozgrzać wstępnie komorę, aż zgaśnie kontrolka nagrzewania



albo praca z czujnikiem temperatury rdzenia



nastawiona temperatura rdzenia aktualna temperatura rdzenia

Przykłady produktów do przygotowywania w tym trybie pracy

- **Mise en place**
Prażenie kości.
- **Przystawki**
quiche lorraine, zapiekanki warzywne, omelety warzywne, moussaka, lasagne, cenneloni, paella, zapiekanka z makaronu.
- **Dania główne**
Pieczeń (wołowa, cielęca, wieprzowa, jagnięca, dziczyzna), drób, zrazy, warzywa nadziewane (papryka, oberżyna, kapusta, cebula, kalarepa), warzywa zapiekane (np. kalafior), udka z indyka, nadziewany mostek cielęcy, makaron z szynką, gicz wołowa, boczek, omelety w różnych wariantach.
- **Dodatki**
Zapiekanka z ziemniaków, produkty głęboko mrożone – np. faszerowane dania z ziemniaków (pyzy, knedle), suflety ziemniaczane.
- **Desery**
Ciasta drożdżowe, ciasta ptysiowe.
- **Różne**
Chleb, bułki, prele (produkty wstępnie przygotowane i mrożone).



Tryb pracy „Kombinacja pary i gorącego powietrza”



Porady

- Nie kłaść mięsa do pieczenia zbyt ciasno, obróbka powinna odbywać się równomiernie.
- Pieczeń z chrupką skórą albo większe kawałki pieczeni przez ok. 1/3 czasu pieczenia obrabiać w parze.
- Kondensat zbierać w pojemniku (najniższa, pomocnicza prowadnica) i zgasić nim podprażone kości na sos.

• Przygotowanie sosu

- w prowadnicę pomocniczą wsunąć pełny pojemnik GN.
- kości, mise poix, przyprawy, włożyć do pojemnika i rumienić pod ułożonym na rusztach mięsem.
- zgasić – polać wodą.
- dusić przez cały czas pieczenia mięsa.
- powstanie bardzo skondensowana baza do sosów.

• Zrazy

Włożyć do pełnego pojemnika GN, dolać gorącego sosu i przykryć innym pojemnikiem.

• Wypieki

Ciasto drożdżowe, ciasto francuskie, ciasto ptysiowe przygotowywać na blachach emaliowanych, można używać także blach z powłoką teflonową.



Tryb pracy „Vario” (parowanie niskotemperaturowe)



„Vario“

Generator pary wytwarza higieniczną, świeżą parę. Temperatura komory może być nastawiana w zakresie od 30-99° C.



1 Rozgrzać wstępnie komorę, aż zgaśnie kontrolka nagrzewania



albo praca z czujnikiem temperatury rdzenia



nastawiona
temperatura
rdzenia

aktualna
temperatura
rdzenia

Przykłady produktów do przygotowywania w tym trybie pracy

• Mise en place

Blanszowanie słoniny i szynki, gotowanie na parze elementów rybnych, pasteryzowanie zup, sosów, wywarów.

• Przystawki

Galantyny, pulpety rybne, teryny, produkty pakowane próżniowo.

• Wkładki do zup

Farsze, knedle, kluski, royale.

• Dania główne

Ryby (łosoś, sola itp.), mięsa peklowane, drób, produkty pakowane próżniowo, filet z indyka, pierś z kurczaka, polędwica wołowa.

• Dodatki

Flany, pudding warzywny, polenta.

• Desery

Owoce, creme caramel, budyń, pudding.



Tryb pracy „Vario” (parowanie niskotemperaturowe)



Porady

- **Czas obróbki podczas trybu „Vario”**

Jako wielkości orientacyjne służą czasy obróbki trybu pracy „Para”. Ogólnie: im niższa temperatura obróbki została wybrana, tym dłuższy jest jej czas.

- **Orientacyjne temperatury komory roboczej podczas trybu „Vario”**

Wkładki do zup	75 do 90° C
Ryby, skorupiaki	65 do 90° C
Produkty mięsne i wędliniarskie	72 do 75° C
Mięso jasne	75 do 85° C
Mięso ciemne	80 do 90° C
Drób	80° C
Desery	65 do 90° C

- **Przyprawianie**

Ostrożnie przyprawiać. Z powodu niskich temperatur obróbki wzmacniany jest typowy, własny smak produktu.

Podczas obróbki produktów pakowanych próżniowo należy zwracać uwagę na dokładne dawkowanie zapachów, esencji i reduktorów!

- **Konserwowanie owoców i warzyw**

W zależności od twardości produktu surowego i pożądanego efektu, produkt zalewać zimnym albo gorącym płynem. Średnica naczyń do konserwowania nie powinna przekraczać 100 mm. Temperatura pracy zależy od rodzaju produktu (dojrzałości, sposobu pokrojenia). Orientacyjny zakres temperatur: 74-99° C.

Uwaga:

Nie wolno zamykać słoików!

- **Korzyści**

- jednolita struktura produktów
 - intensywniejszy aromat i smak produktów
 - bardzo małe straty w czasie sparzania produktów tłustych.
- Orientacyjny zakres temperatur: 72-80° C.

- **Możliwość obróbki bezpośrednio w naczyniach do serwowania:**

np. przygotowanie ryby.



Tryb pracy „Finishing®”



„Finishing®”

Podczas obróbki za pomocą tej funkcji połączone są dwa tryby pracy: „Para” i „Gorące powietrze”. Tworzy to w komorze roboczej optymalny klimat, zapobiegający wysychaniu produktów oraz tworzeniu się niepożądanych „kałuż” na talerzach. Temperatura w komorze roboczej może być ustalana indywidualnie w zakresie od 30-300° C.



1 Rozgrzać wstępnie komorę, aż zgaśnie kontrolka nagrzewania



Zalecana temperatura pracy w komorze urządzenia: 120-140° C. Temperatura może być zmieniana w zależności od produktu.



W zasadzie czas procesu Finishing® wynosi 5-8 minut, ale zmienia się on w zależności od produktu, temperatury produktu, liczby talerzy lub tac, wysokości zapelnienia pojemników oraz pożądanej temperatury serwowania.

albo praca z czujnikiem temperatury rdzenia



nastawiona
temperatura
rdzenia

aktualna
temperatura
rdzenia

Przykłady produktów do przygotowywania w tym trybie pracy

• Przystawki

Wszelkiego rodzaju spaghetti, canelloni, lasagne, talerze warzyw, kluski serowe i warzywne, quiche lorraine, sajgonki, elementy mięsne wstępnie przygotowane, ciasto cebulowe.

• Dania główne

Wszelkiego rodzaju pieczenie, pasztety, zapiekanki, dania gotowe pakowane w zestawach, zrazy, nadziewane warzywa.

• Dodatki

Ryż, ziemniaki, makarony, produkty mączne, warzywa, zapiekanki, suflety.

• Desery

Strudel, gorące owoce.



Tryb pracy "Finishing®"



Porady

- **Naczynia używane w trybie pracy Finishing®:**
Talerze porcelanowe, gliniane, szklane, tace srebrne, patelnie mosiężne, stal chromoniklowa, miski aluminiowe (naczynia do wydawania na wynos).
- **Serwis bankietowy / Wycieczki**
Zalety funkcji Finishing® zastosowane do dań na talerzach przy użyciu stelaży ruchomych do talerzy:
 - duże ilości porcji w bardzo krótkim czasie
 - szybka zmiana załadunku
 - bardzo krótki czas wydawania, obsługa dużej ilości klientów, szybsza rotacja, większy obrót
 - stelaże przeznaczone są do talerzy o średnicy do 31 cm.
- Ponieważ naczynia do podawania są również podgrzewane, zgromadzona większa ilość ciepła ogranicza spadek temperatury potraw wydawanych na większych odległościach.
- **Thermocover:** przeznaczony do krótkiego przetrzymywania ciepłych potraw lub na czas transportu.
- Składniki dań układać w miarę możliwości równomiernie i nie za ciasno na talerzach lub tacach.
- Gotowe warzywa i dodatki przed przygotowaniem do obróbki w trybie Finishing® należy mieszać z niewielką ilością tłuszczu.
- Sosy należy dodawać po zakończeniu obróbki produktów w trybie Finishing®.
- Duże objętościowo składniki potrzebują więcej czasu do rozgrzania się.



Praca z użyciem czujnika temperatury rdzenia



Uwaga!

Czujnik temperatury rdzenia może być gorący
– niebezpieczeństwo oparzenia!

Używać rękawic kuchennych.



Wbić igłę czujnika temperatury rdzenia w najgrubsze miejsce, pod kątem 30-45o. Igła musi zostać wbita w środek przyrządzanego produktu.



- Pozycjonować czujnik temperatury rdzenia zawsze w przewidzianej pozycji parkingowej – niebezpieczeństwo uszkodzenia!
- Nie dopuszczać do tego, aby czujnik temperatury rdzenia zwiisał poza komorę urządzenia – niebezpieczeństwo uszkodzenia!
- Wymować czujnik temperatury rdzenia z produktu przed wyjęciem produktu z komory urządzenia – niebezpieczeństwo uszkodzenia!

Można wybierać dla wszystkich trybów pracy



-
- 160°C**
-
- 76°C** **19°C**
nastawiona temperatura rdzenia **aktualna temperatura rdzenia**

Zegar jest wyłączony.

Po osiągnięciu wybranej temperatury rdzenia rozlegnie się dźwięk brzęczyka.



Praca z użyciem czujnika temperatury rdzenia



Porady

- Dla pieczeni która będzie następnie porcjowana wybrać temperaturę rdzenia o ok. 5° C niższą ponieważ podczas wychładzania mięso będzie jeszcze „dochodzić”.
- W celu uniknięcia dziur w produkcie (ściananie się białka), czujnik temperatury rdzenia przed wbiciem w produkt należy wychłodzić.
- Nastawione wartości temperatury i tryby pracy można w każdej chwili zmieniać.
- Pomiar temperatury rdzenia umożliwia określenie optymalnej temperatury spożycia przy pracy w trybie Finishing®.

Orientacyjne wartości temperatury rdzenia

Wołowina	Stan wypieczenia	Temperatura rdzenia
Polędwica wołowa	medium	55-58° C
Rostbef	medium	55-60° C
Ligawa	wypieczona	85-90° C
Pieczeń wołowa	wypieczona	80-85° C
Tafelspitz	wypieczony	90° C

Wieprzowina

KUdziec	wypieczony	75° C
Udziec	jasnoróżowy	65-68° C
Szynka	jasnoróżowa	65-70° C
Łopatka	wypieczona	75° C
Boczek faszzerowany	wypieczony	75-80° C
Łata	wypieczona	80-85° C
Gicz tylna	wypieczona	80-85° C
Golonka	wypieczona	80-85° C
Szynka gotowana	bardzo soczysta	64-68° C
Schab peklowany (plastrowany do bufetu)		65-70° C 55-60° C
Tylna gicz peklowana	wypieczona	75-80° C
Żeberka ze schabu peklowanego	wypieczone	65° C
Szynka w cieście chlebowym		65-68° C



Praca z użyciem czujnika temperatury rdzenia

Orientacyjne wartości temperatury rdzenia

Wołowina	Stan wypieczenia	Temperatura rdzenia
Nerkówka	jasno różowa	58-66° C
Udziec cielęcy	wypieczony	78° C
Nerkówka	wypieczona	75-80° C
Pieczeń cielęca/ Łopátka	wypieczona	75-78 °C

Baranina

Dla mięsa wypieczonego temperatura rdzenia wynosi między 79 a 85° C. Barwa w rdzeniu mięsa jest szara, lekko różowa. Sok mięsny jest klarowny.

Udziec barani	różowy	60-62° C
Udziec barani	wypieczony	68-75° C
Comber barani	różowy	54-58° C
Comber barani	wypieczony	68-75° C
Łopátka barania	wypieczona	78-85 °C

Orientacyjne wartości temperatury rdzenia

Wołowina	Stan wypieczenia	Temperatura rdzenia
HKurczaki	wypieczone	85° C
Gęsi/kaczki	wypieczone	90-92° C
Indyk	wypieczony	80-85° C
Pasztety		72-74° C
Pieczeń rzymska		72-78° C
Teryny		60-70° C
Galantyny		65° C
Balotyny		65° C
Foie gras		45° C
Ryba, np. łosoś na szklisto		60 °C



Funkcja „Schładzanie” (cool down), Nastawianie parametrów urządzenia – jednostki temperatury °C / °F

Jeżeli wymagana jest praca w niższej temperaturze komory roboczej niż ta, w której aktualnie pracowało urządzenie, to za pomocą funkcji „Schładzanie” można szybko schłodzić komorę roboczą nie narażając materiału konstrukcyjnego na uszkodzenie.



Ostrzeżenie!

- Funkcja Schładzanie – włączać funkcję Schładzanie jedynie przy prawidłowo zablokowanej osłonie rozprowadzania powietrza – niebezpieczeństwo zranienia!
- Podczas „Schładzanie” wirnik nie wyłącza się przy otwarciu drzwiczek urządzenia.
- Nie wkładać ręki w wirnik – niebezpieczeństwo zranienia!
- Podczas „Schładzanie” z komory urządzenia wydobywają się gorące opary – niebezpieczeństwo poparzenia!

1 Zamknąć drzwi



3 Otworzyć drzwi



Przed wybraniem funkcji dodatkowej „Schładzanie” należy uprzednio zamknąć drzwi.

Nastawianie parametrów urządzenia – jednostki temperatury °C / °F

W urządzeniu można używać dwóch rodzajów jednostek temperatury.

Zmiana wskazania temperatury °C / °F



Jednocześnie wcisnąć na ponad 10 sekund przyciski czasu i temperatury rdzenia.



albo



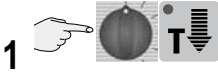


Mycie

Ze względów higienicznych oraz w celu uniknięcia zakłóceń w pracy niezbędne jest codzienne mycie urządzenia.

- **Uwzględnić wskazówki dotyczące bezpieczeństwa na spryskiwaczu i kanistrze z płynem myjącym.**
- **Używać wyłącznie oryginalnego płynu myjącego oraz oryginalnego spryskiwacza ręcznego (Nr kat.: 6004.0100) producenta urządzenia.**
- **Nie używanego spryskiwacza ręcznego nie pozostawiać pod ciśnieniem.**
- **Nie spryskiwać ludzi, zwierząt i przedmiotów.**

Sposób mycia



1 Schłodzić komorę urządzenia do poniżej 60°C (patrz rozdział „Cool Down”).



2 Wyłączyć urządzenie.



3 Wychylić do środka stelaż zawieszany i osłonę wentylatora.



Uwaga!

Agresywne środki chemiczne – Niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!

Konieczne stosować ubiór ochronny, okulary ochronne, rękawice ochronne, maskę do osłony twarzy, spryskiwacz ręczny producenta urządzenia.



4 Spryskać płynem myjącym przestrzeń za osłoną wentylatora, komorę, wewnętrzną stronę drzwiczek, uszczelkę drzwiczek.

- 5** Osłonę wentylatora i stelaż zawieszany zawiesić na miejsce, zablokować. Zamknąć drzwiczki komory.



Uwaga!

Nie otwierać drzwiczek w trakcie mycia – możliwość wydostania się środków chemicznych i gorących oparów – niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego i termicznego!



6



7

Na 10 sekund wcisnąć przycisk temperatury rdzenia.



8

Program mycia zostanie rozpoczęty.





Mycie



Uwaga!

Agresywne środki chemiczne – Niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!

Koniecznie stosować ubiór ochronny, okulary ochronne, rękawice ochronne, maskę do osłony twarzy.

Po zakończeniu czasu mycia urządzenie wezwie do otwarcia drzwiczek.



door



9



Po zakończeniu programu myjącego spłukać urządzenie także za osłoną wentylatora.

10 Przetrzeć komorę i uszczelkę wilgotną ściereczką, w razie potrzeby odchylić i przetrzeć także wewnętrzną szybę.

11 Zamknąć drzwiczki.



0:10



W celu wysuszenia komory po zamknięciu drzwiczek na 10 minut automatycznie włącza się tryb „Gorące powietrze”.



End



12



Wybór dowolnego trybu pracy powoduje wyjście z programu myjącego.

Potrzebny sprzęt:

Spryskiwacz ręczny – Nr kat.: 6004.0100



Uwaga!

Agresywne środki chemiczne – Niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!

Koniecznie stosować ubiór ochronny, okulary ochronne, rękawice ochronne, maskę do osłony twarzy.

Dyszę oraz przedłużkę dyszy spryskiwacza ręcznego wypłukać po każdym użyciu czystą wodą. Pojemnik na środek myjący wypłukać po użyciu ciepłą wodą.



Codziennie czyszczenie uszczelki drzwiczek wydłuża jej żywotność. Używać do mycia uszczelki miękkiej szmatki i płynu do zmywania naczyń – nie stosować środka szorującego!

Wewnętrzną i zewnętrzną szybę drzwiczek oraz zewnętrzną obudowę urządzenia najlepiej czyścić wilgotną, miękką ściereczką. Stosować nie szorujący płyn do mycia naczyń.

Przy silnym zabrudzeniu przed myciem namoczyć resztki przez 10 minut w trybie „Para”.

Opory tłoczka pompki spryskiwacza ręcznego można usunąć za pomocą kilku kropel oleju spożywczego.



Serwis – odkamienianie generatora pary

Urządzenie jest wyposażone w opatentowaną automatykę SelfClean. Automatyka ta pozwala na wyraźne wydłużenie przerw między poszczególnymi odkamienianiami. Mimo to generator pary urządzenia musi być regularnie odkamieniany – w okresach zależnych od twardości wody i sposobu używania. Zalecane są następujące cykle odkamieniania (oparte na założeniu pracy urządzenia przez 8 godzin dziennie):

Twardość wody do 18odH (do 3,2 mmol/l)
– minimum 1 raz w roku

Twardość wody do 24odH (do 4,3 mmol/l)
– minimum 2 razy w roku

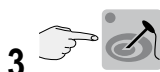
Twardość wody ponad 24odH (ponad 4,3 mmol/l)
– minimum 3 razy w roku

Rzeczywiste cykle między odkamieniania mogą, w zależności od składu wody (np. zawartości różnych minerałów), odbiegać od powyższych wskazówek.

Odkamienianie generatora pary



2 Zamknąć drzwi



Przytrzymać przez 10 sekund wciśnięty przycisk temperatury rdzenia aż na wyświetlaczu temperatury komory pojawi się „CLEn” (mycie).



Obracać pokręteł temperatury rdzenia w prawo, aż na wyświetlaczu pojawi się „CALC” (wapń).



Odkamienianie zostaje rozpoczęte.



Jeżeli temperatura w komorze roboczej w chwili rozpoczęcia procesu odkamieniania jest wyższa niż 40° C, automatycznie uruchamiana jest funkcja „Schładzanie” (patrz rozdział „Schładzanie”).

Generator pary zostanie opróżniony



Po zakończeniu wypompowywania pojawią się na wyświetlaczu komunikaty:



Użytkownik zostaje wezwany do nalania płynu odkamieniającego.



6 Otworzyć drzwi



Serwis – odkamienianie generatora pary



Wyjąć lewy stelaż zawieszany i osłonę wentylatora.



Wprowadzić wąż do otworu wydmuchu pary (do wskazanego znaku).

Wskazówka:

Przyporządkowanie oznakowania do urządzenia w zależności od jego wielkości: patrz wskazówki dotyczące pompki odkamieniającej.



Uwaga!

Agresywne środki chemiczne – Niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!

Konieczne stosować ubiór ochronny, okulary ochronne, rękawice ochronne, maskę do osłony twarzy, pompkę do odkamieniania producenta urządzenia.



Wstawić stelaż zawieszany i zablokować przewód drucianymi haczykami.



Wstawić kanister z płynem odkamieniającym do komory i wprowadzić do niego przewód.



Płyn odkamieniający reaguje z wapniem, co może spowodować tworzenie się i wydostawanie piany.

11 Bardzo powoli napełnić przewidzianą ilość środka odkamieniającego za pomocą pompki do odkamieniania producenta urządzenia.



Uwaga!

Agresywne środki chemiczne – Niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!

W przewodach mogą pozostać resztki płynu odkamieniającego. Dokładnie wypłukać wodą sprężoną do odkamieniania.

Stosować ubiór ochronny, okulary ochronne, rękawice ochronne, maskę do osłony twarzy.

Urządzenia elektryczne

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

Urządzenia gazowe

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


Serwis – odkamienianie generatora pary

12 Wyjąć sprzęt do odkamieniania z komory (pompkę ręczną i kanister).

13 Dokładnie splukać wodą płyn do odkamieniania z komory oraz przepłukać sprzęt do odkamieniania!



Wyjąć sprzęt do odkamieniania, zamocować osłonę wentylatora oraz lewy stelaż zawieszony i zablokować.

15   **0:30**

Po 30 sekundach na wyświetlaczu pojawi się informacja „door”..



16 Zamknąć drzwiczki komory.



Pokazany zostanie czas trwania fazy odkamieniania.



Generator pary zostanie automatycznie kilkakrotnie wypłukany, potem urządzenie automatycznie przełączy się na tryb „Para”.



Po zakończeniu fazy odkamieniania na wyświetlaczu pojawi się informacja „End”.



Wybór dowolnego trybu pracy powoduje wyjście z cyklu odkamieniania. Można ponownie używać urządzenie do celów kulinarnych.

Wskazówka:

Potrzebny sprzęt:

Elektryczna pompka do odkamieniania –

Nr kat.: 60.70.409

Odkamieniacz, kanister 10 litrów –

Nr kat.: 6006.0110

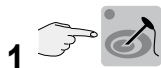


Przerwanie procesu odkamieniania Opróżnianie generatora pary

Przerwanie procesu odkamieniania

W razie potrzeby można przerwać odkamienianie.

Jeżeli płyn odkamieniający nie został jeszcze wlany do generatora pary:



Wcisnąć na 10 sek. przycisk temperatury rdzenia.



Urządzenie może być ponownie używane do pracy.

Jeżeli płyn odkamieniający został już wlany do generatora pary:



Wyłączyć urządzenie i odczekać 4 sekundy.



Włączyć urządzenie.



Proces odkamieniania zostanie przerwany, jeżeli w ciągu 30 sek. wciśnięty zostanie przycisk temperatury rdzenia.

Jeżeli w ciągu 30 sek. przycisk temperatury rdzenia nie zostanie wciśnięty, proces odkamieniania będzie kontynuowany bez zmian.



Generator pary zostanie automatycznie opróżniony i dokładnie wypłukany.

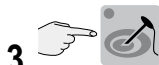
Urządzenie może być ponownie używane do pracy.

Opróżnianie generatora pary

Przed transportem albo w celu ochrony przed ujemnymi temperaturami zaleca się opróżnienie generatora pary z wody.



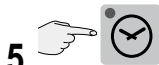
2 Otworzyć drzwi



Trzymać przez 10 sekund wciśnięty przycisk temperatury rdzenia aż na wyświetlaczu temperatury komory pojawi się komunikat „CLEn”.



Obracać pokrętkę temperatury w prawo, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „SC”.



Generator pary zostanie automatycznie opróżniony.



Komunikaty o zakłóceniach w pracy urządzenia
















Zakłócenia występujące podczas pracy urządzenia są sygnalizowane za pomocą komunikatów ukazujących się na wyświetlaczu, np:


















Występujące zakłócenia, które pozwalają na dalszą pracę urządzenia, można zablokować wciśnięciem przycisku zegara.

Komunikat	Przyczyna	Sposób postępowania
E1	Awaria urządzenia	
E2	Zewnętrzna instalacja optymalizująca zużycie energii wyłączyła na ponad energii! 2 minuty grzałkę.	Sprawdzić instalację optymalizującą zużycie
E3	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E4	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E5	Awaria czujnika temperatury rdzenia	Urządzenie może pracować bez czujnika. Zawiadomić serwis!
E6	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E7	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E8	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E9	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E10	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E11	Po włączeniu urządzenia nie jest pokazywany żaden tryb pracy	Zawiadomić serwis!
E13	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E14	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E15	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E16	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E17	Temperatura otoczenia za niska.	Temperatura otoczenia musi być wyższa niż +5° C!
E18	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E19	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E20	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E21	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!
E22	Awaria urządzenia	Zawiadomić serwis!









Przykłady przyrządzania wołowiny i cielęciny

Produkt	Porady	Wypożyczenie dodatkowe	Ilość na GN		Rozgrzewanie wstępne
			1/1	2/1	
Stek z polędwicy	lekko posmarować oliwą, przyprawić po upieczeniu	CombiGrill	9 szt.		 300 °
Rumsztyk	lekko posmarować oliwą, nie zbijać, przyprawić po upieczeniu	CombiGrill	9 szt.		 300 °
Rostbef	przyprawić, lekko naoliwić,	ruszt	6 kg	12 kg	 200 °
Pieczeń wołowa (duszona)	dodać przyprawę Mirepoix, plastry o Ø 80-100 mm, przykryć pojemnikiem CNS	100 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg	 200 °
Zrazy wołowe	przyprawić, dolać gorący sos, przykryć pojemnikiem 20 mm CNS	65 mm	20-25 szt.	40-50 szt.	 200 °
Filet Wellington		20 mm emalia	6-8 kg	12-16 kg	 200 °
Tefelspitz		ruszt i CNS	6-8 kg	12-16 kg	 100 °
Polędwica cielęca	przyprawić, lekko naoliwić	CombiGrill	8 szt.		 250 °
Kotlety cielęce	przyprawić tuż przed załadunkiem	CombiGrill	8 szt.		 250 °
Pieczeń cielęca		ruszt i 65 mm CNS	9 kg	16 kg	 200 °
Gicz cielęca		ruszt i 40 mm CNS	6 szt.	12 szt.	 200 °
Osso bucco	przykryć pojemnikiem	65 mm CNS	15 szt.	30 szt.	 200 °
Mostek cielęcy		ruszt i 65 mm CNS	1 szt.	2 szt.	 100 °
Górka/ nerkówka cielęca		ruszt i 40 mm CNS	1 szt.	2 szt.	 200 °
Łopatka cielęca		ruszt i 40 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg	 200 °













Przykłady przyrządzania wieprzowiny, jagnięciny i baraniny

Produkt	Porady	Wypożyczenie dodatkowe	Ilość na GN		Rozgrzewanie wstępne
			1/1	2/1	
Medalion wieprzowy	przyprawić, lekko posmarować oliwą, waga ok. 70 g do 80 g	CombiGrill	20 szt.		 300 °
Szynceł	naturalny (bez panierki), lekko naoiliwić	CombiGrill	9 szt.		 300 °
Kotlet wieprzowy (panierowany)	stosować tłuszcz Rama Combi Profi (firmy Unilever)	Blacha do pieczenia i smażenia	8 szt.	16 szt.	 250 °
Kotlet mielony		Blacha do pieczenia i smażenia	10 szt.	30 szt.	 300 °
Klopsiki		20 mm emalia	45 szt.	90 szt.	 250 °
Schab		ruszt i 40 mm CNS	8 kg	16 kg	 250 °
Pieczeń z karkówki		ruszt i 65 mm CNS	8 kg	16 kg	 250 °
Pieczeń z chrupką skórą (boczek nadziewany)	po 1-szym kroku naciąć wg grubości porcji, przyprawić na końcu	ruszt i 40 mm CNS	5-7 kg	10-14 kg	 100 °
Karkówka peklowana	luzowana	ruszt i 65 mm CNS	6-8 kg	12-16 kg	 100 °
Golonka	gotowana lub pieczona w kapuście	ruszt i 65 mm CNS	7-9 szt.	14-18 szt.	 100 °
Gicz wieprzowa	po 1-szym kroku naciąć, przyprawić na końcu	ruszt Potaro baker	6-8 szt.		 100 °
Szynka w cieście chlebowym	podpiec na 3/4, zawinąć w ciasto, naciąć	Blacha do pieczenia i smażenia	ok. 6 kg	ok. 12 kg	 200 °
Pieczeń rzymska	w formach, układać na rusztach	20 mm emalia	6 kg	12 kg	 200 °
Leberkäse	w foremkach aluminiowych	ruszt	4-6 kg	8-12 kg	 200 °
Żeberka	po parowaniu marynować 12 h	ruszt i 20 mm emalia	3 kg	6 kg	 100 °

Przykłady przyrządzania kielbas i produktów mrożonych

Produkt	Porady	Wyposażenie dodatkowe	Ilość na GN		Rozgrzewanie wstępne
			1/1	2/1	
Farsz gotowany	do mise en place, zakryć folią	20 mm CNS	50 szt.	100 szt.	 85 °
Półkonserwy	napelniać po 200 g masy	20 mm CNS	40 szt.	80 szt.	 100 °
Kielbasa w słojach (250g)	Uwaga! Przyrządzać bez wieczek! Sprawdzić odporność stoików na temperaturę	20 mm CNS	40 szt.	80 szt.	 100 °
Produkty Convenience mrożone					
Udko kurczaka	stosować produkty wstępnie przygotowane	20 mm emalia	20 szt.	40 szt.	 250 °
Paluszki rybne	panierowane	blacha do smażenia i pieczenia	50 szt.	100 szt.	 300 °
Quiche Lorraine	pieczone wstępnie w foremkach Ø 8 cm, 2 cm wys., rozgrzać wstępnie do 300° C	20 mm CNS albo aluminiowe perforow.	24 szt.	48 szt.	 300 °
Lasagne	stosować produkty wstępnie przygotowane	CNS 65 mm	10 porc.	20 porc.	 200 °
Pizza	stosować produkty wstępnie przygotowane	aluminiowe perforowane	2 szt.	4 szt.	 300 °

Przykłady przyrządzania ryb i skorupiaków




















Produkt	Porady	Wypożyczenie dodatkowe	Ilość na GN		Rozgrzewanie wstępne
			1/1	2/1	
Łosoś (całe sztuki)	płat brzuszny wywinąć na zewnątrz	CNS 20 mm	1 szt.	2 szt.	 100 °
Filet z pstrąga łososiowego, stek z łososia	w naczyniu, w którym będzie podawany, dodać zapachu albo wina	CNS 20 mm	20 szt. 15 szt.	40 szt. 30 szt.	 100 °
Halibut (porcjowany)	sól, pieprz, siekane zioła	CNS 20 mm	15 porc.	30 porc.	 100 °
Roladki z soli	mogą być także faszerowane	CNS 20 mm	30 szt.	60 szt.	 100 °
Pstrąg smażony	przyprawić, lekko posmarować oliwą	Błacha do pieczenia i smażenia	8-10 szt.		 250 °
Pstrąg na błękitno	doprawić wywar octem, płat brzuszny wywinąć na zewnątrz	CNS 40 mm	8-10 szt.	16-20 szt.	 100 °
Karmazyn (na julienne warzywnym)	julienne uprzednio zblanszować	CNS 20 mm	10-12 szt.	20-24 szt.	 100 °
Muszle	dodać wino, julienne warzywno	CNS 40 albo 65 mm	1-2 kg	2-4 kg	 100 °
Pulpety rybne		CNS 20 mm	50 szt.	100 szt.	 100 °
Teryna rybna		ruszt	3 szt.	6 szt.	
Kalamarnica (cała)		ruszt i CNS 20 mm	1 szt.	2 szt.	 100 °
Produkty Convenience, mrożone					
Ryba, zapiekana w folii aluminiowej		CNS 20 mm	12 szt.	24 szt.	 250 °
Filet rybny (wstępnie obsmażony)		CNS 20 mm	18 szt.	36 szt.	 250 °

Należy pamiętać, że dane dotyczące wydajności odnoszą się zawsze do pełnego załadowania. W poszczególnych przypadkach, poprzez zredukowanie ilości załadowanego produktu, można polepszyć jakość potrawy. Podane czasy obróbki i temperatury odnoszą się do produktów naturalnych, stanowią wartości orientacyjne i należy je indywidualnie wypróbować.























Wartości orientacyjne procesu obróbki			Maksymalna wielkość załadunku dla każdego typu urządzenia				
1. krok	2. krok	3. krok	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
78 ° KT 67 °			2 szt.	4 szt.	3 szt.	6 szt.	12 szt.
78 ° KT 68 °			120 szt. 90 szt.	240 szt. 180 szt.	200 szt. 150 szt.	400 szt. 300 szt.	800 szt. 600 szt.
78 ° KT 68 °			90 porc.	180 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.
78 ° KT 67 °			180 szt.	360 szt.	300 szt.	600 szt.	1200 szt.
200-220 ° KT 66 °			30 szt.	60 szt.	50 szt.	100 szt.	200 szt.
100 ° KT 68 °			30 szt.	60 szt.	50 szt.	100 szt.	200 szt.
85 ° KT 68 °			36 szt.	72 szt.	60 szt.	120 szt.	240 szt.
95 ° 10-15 min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
75 ° 8-15 min.			300 szt.	600 szt.	500 szt.	1000 szt.	2000 szt.
70-75 ° KT 68 °			9 szt.	18 szt.	15 szt.	30 szt.	60 szt.
100 ° KT 90 °	80 ° 30 min.		6 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	40 szt.
200-220 ° 10-20 min.			72 szt.	144 szt.	120 szt.	240 szt.	480 szt.
180 ° KT 68 °			108 szt.	216 szt.	180 szt.	360 szt.	720 szt.

Przykłady przyrządzania warzyw i dodatków














Produkt	Porady	Wyposażenie dodatkowe	Ilość na GN		Rozgrzewanie wstępne
			1/1	2/1	
Brokuły		CNS 65 mm perforowany	5 kg	10 kg	 100 °
Kalafior	podcinać różyczki	CNS 65 mm perforowany	ok. 4 głów.	ok. 8 głów.	 100 °
Bruksełka	mrożona, przyprawiać zamrożoną, dodawać masło dopiero podczas wydawania	CNS 65 mm perforowany	5 kg	10 kg	 100 °
Szpinak	świeży	CNS 65 mm perforowany	2 kg	4 kg	 100 °
Kalarepa		CNS 65 mm perforowany	5 kg	10 kg	 100 °
Marchew „juniorka”		CNS 65 mm perforowany	5 kg	10 kg	 100 °
Zielony groszek		CNS 65 mm perforowany	5 kg	10 kg	 100 °
Szparagi	gotować w wywarze lub wodzie	CNS 65 mm	2-3 kg	4-6 kg	 100 °
Pomidory	blanszowanie – usuwanie skóry	20 mm perforowany	28 szt.	56 szt.	 100 °
Fasola	mrożona, cała albo w słupkach, świeży produkt blanszować, zahartować wodą z lodem	CNS 65 mm perforowany	5 kg	10 kg	 100 °
Pieczarki	skropić cytryną, ewentualnie dodać białego wina	CNS 65 mm	2 kg	4 kg	 100 °
Kapusta włoska (blanszowanie)	wyciąć rdzeń, w przypadku świeżego produktu hartować wodą z lodem	65 mm perforowany	2-3 głów.	4-6 głów.	 100 °
Papryka (nadziewana)	używać tylko czerwonej i żółtej	CNS 65 mm	20-25 szt.	40-50 szt.	 200 °
Zapiekany kalafior	pojemniki umieszczać co 2-gą prowadnicę	ruszt CNS 20 mm	30 porc.	60 porc.	 300 °
Talerze warzyw (w naczyniach do podawania)	wstępnie przygotowane, masło lub tłuszcz dodawać dopiero przy wydawaniu	ruszt albo CNS 20 mm	4 szt.	8 szt.	 150 °
Zapiekanka warzywna		CNS 65 mm emalia	30 porc.	60 porc.	 180 °
Gołąbki	liście kapusty zblanszować (dla produktu mrożonego rozgrzać wstępnie komorę do 300° C)	65 mm perforowany CNS 65 mm	25 szt.	50 szt.	 180 °
Omlęt po chłopsku	napętniać ok. 1-2 cm poniżej krawędzi pojemnika	CNS 40 mm	30 porc.	60 porc.	 150 °
Moussaka	napętniać 2 cm poniżej krawędzi pojemnika	CNS 65 mm	30 porc.	60 porc.	 200 °

Należy pamiętać, że dane dotyczące wydajności odnoszą się zawsze do pełnego załadowania. W poszczególnych przypadkach, poprzez zredukowanie ilości załadowanego produktu, można polepszyć jakość potrawy. Podane czasy obróbki i temperatury odnoszą się do produktów naturalnych, stanowią wartości orientacyjne i należy je indywidualnie wypróbować.







Wartości orientacyjne procesu obróbki			Maksymalna wielkość załadunku dla każdego typu urządzenia				
1. krok	2. krok	3. krok	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 głów.	24 głów.	20 głów.	40 głów.	80 głów.
 100 ° 14-18 min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 2-5 min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	30 kg
 100 ° 15-20 min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 15-18 min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 15-18 min.			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 12-15 min.			9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	45 kg
 100 ° 1-2 min.			225 szt.	336 szt.	280 szt.	560 szt.	1120 szt.
 100 ° 15-18 min.			15 kg	30 szt.	25 kg	50 kg	75 kg
 100 ° 10-12 min.			6 kg	12kg	10 kg	20 kg	40 kg
 100 ° 6-8 min.			9 głów.	18 głów.	15 głów.	30 głów.	60 głów.
 160-180 ° 45 min.			75 szt.	125 szt.	125 szt.	250 szt.	375 szt.
 250 ° 8-10 min.			90 porc.	180 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.
 110-130 ° 8-12 min.			12 szt.	24 szt.	20 szt.	40 szt.	80 szt.
 170 ° KT 80 °	 190 ° 10 min.		60 porc.	120 porc.	100 porc.	200 porc.	300 porc.
 140-160 ° KT 76-80 °	160 °		60 szt.	120 szt.	100 szt.	200 szt.	300 szt.
 140 ° 35 min.	 160 ° 10 min.		90 porc.	180 porc.	150 porc.	300 porc.	600 porc.
 140-180 ° KT 72-80 °			60 porc.	120 porc.	100 porc.	200 porc.	300 porc.

Przykłady przyrządzania potraw z jaj i dodatków

Produkt	Porady	Wyposażenie dodatkowe	Ilość na GN		Rozgrzewanie wstępne
			1/1	2/1	
Jaja	na miękko 7 min. na twardo 15 min.	65 mm perforowany	60-100 szt.	120-200 szt.	 100 °
Royal	w formach albo pojemnikach GN	65 mm CNS	4 Liter	8 Liter	 90 °
Suflety jajeczne	zgotować mleko, potem dodać jajka, zakryć folią	65 mm CNS	4 Liter	8 Liter	 90 °
Jajecznicza	wbić jajka, domieszać mleko lub śmietanę, przykryć	65 mm CNS	4 Liter	8 Liter	 100 °
Quiche	spód gotowy, upieczony	20 mm emalia	10 szt.	20 szt.	 165 °
Ziemniaki z wody	cięte w poprzek na ćwiartki, posolić, dobrze wymieszać	100-150 perforowany	8-14 kg	16-28 kg	 100 °
Ziemniaki w mundurkach	duże ziemniaki mogą być także pieczone na rusztach jako „Idaho Potatoes”	100-150 perforowany	6-12 kg	14-24 kg	 100 °
Pyzy/knedle	lekko naoliwić pojemniki CNS	20 mm CNS	30 szt.	60 szt.	 100 °
Ziemniaki smażone	piec „na punkt”, zwracać uwagę na luźne rozłożenie w pojemniku	40 mm emalia	2 kg	4 kg	 300 °
Ziemniaki w folii	owinać ziemniaki folią, układać na warstwie soli	20 mm CNS	20 szt.	40 szt.	 200 °
Zapiekanka ziemniaczana	zwracać uwagę na równomierną grubość warstwy,	40 mm emalia	30 porc.	60 porc.	 140 °
Pommes Macaire	produkt mrożony	20 mm emalia	40 szt.	80 szt.	 250 °
Gotowanie ziemniaków pakowanych próżniowo	pokrojone na ćwiartki, kształtowane	ruszt	4-4,5 kg	8-9 kg	
Ryż	długozianisty, proporcja wody do ryżu = 2:1, namaczanie skraca gotowanie	65 mm CNS	2 kg	4 kg	 100 °
Dziki ryż gotowanie	proporcja wody do ryżu = 3:1, namaczanie skraca gotowanie	65 mm CNS	2 kg	4 kg	 100 °
Makarony (Finishing®)	spaghetti, wstążki itp.	65 mm CNS	2 kg	4 kg	 100 °
Canneloni	pokryć równo sosem	65 mm CNS	30 porc.	60 porc.	 200 °
Lasagne		65 mm CNS	20 porc.	40 porc.	 160 °
Zapiekanka makaronowa	dokładnie podać masę jajeczną	CNS albo emalia	20 porc.	40 porc.	 180 °

Należy pamiętać, że dane dotyczące wydajności odnoszą się zawsze do pełnego załadowania. W poszczególnych przypadkach, poprzez zredukowanie ilości załadowanego produktu, można polepszyć jakość potrawy. Podane czasy obróbki i temperatury odnoszą się do produktów naturalnych, stanowią wartości orientacyjne i należy je indywidualnie wypróbować.



Wartości orientacyjne procesu obróbki			Maksymalna wielkość załadunku dla każdego typu urządzenia				
1. krok	2. krok	3. krok	6x1/1	6x2/1	10x1/1	10x2/1 20x1/1	20x2/1
 100 ° 7-15 min.			300 szt.	600 szt.	500 szt.	1000 szt.	2000 szt.
 77 ° 50 min.			12 Liter	24 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter
 85 ° 10-25 min.			12 Liter	24 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter
 100 ° KT 75 °	 200 ° 5-8 min.		12 Liter	24 Liter	20 Liter	40 Liter	80 Liter
 150 ° 10 min.	 175 ° 10 min.		60 szt.	120 szt.	100 szt.	200 szt.	400 szt.
 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 szt.	180 szt.	150 szt.	300 szt.	450 szt.
 220 ° 30-40 min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	30 kg
 180 ° 45-50 min.			90 szt.	180 szt.	150 szt.	300 szt.	450 szt.
 125 ° KT 80 °	 150 ° 10 min.		60 porc.	120 porc.	100 porc.	200 porc.	300 porc.
 200-220 ° 15-18 min.			120 szt.	240 szt.	200 szt.	400 szt.	800 szt.
 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
 100 ° 10 min.			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
 170 ° KT 80 °			90 porc.	180 porc.	150 porc.	300 porc.	450 porc.
 150 ° KT 80 °	 170-190 ° 10 min.		60 porc.	120 porc.	100 porc.	200 porc.	300 porc.
 150-170 ° KT 80 °	 170-190 ° 5 min.		60 porc.	120 porc.	100 porc.	200 porc.	300 porc.

Należy pamiętać, że dane dotyczące wydajności odnoszą się zawsze do pełnego załadowania. W poszczególnych przypadkach, poprzez zredukowanie ilości załadowanego produktu, można polepszyć jakość potrawy. Podane czasy obróbki i temperatury odnoszą się do produktów naturalnych, stanowią wartości orientacyjne i należy je indywidualnie wypróbować.



Wartości orientacyjne procesu obróbki			Maksymalna wielkość załadunku dla każdego typu urządzenia				
1. krok	2. krok	3. krok	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 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	40 szt.
140-150 ° 10-15 min.	140-160 ° 25-45 min.		60 porc.	120 porc.	100 porc.	200 porc.	300 porc.
140-160 ° 35-55 min.			12 forem.	24 forem.	20 forem.	40 forem.	80 forem.
160-180 ° 10 min.	160-180 ° 30-50 min.		9 szt.	18 szt.	15 szt.	30 szt.	60 szt.
140-160 ° 5-15 min.			72 szt.	144 szt.	120 szt.	240 szt.	480 szt.
160-180 ° KT 85 °	160-180 ° 5-10 min.		60 szt.	120 szt.	100 szt.	200 szt.	300 szt.
160-180 ° 40-60 min.			12 szt.	24 szt.	20 szt.	40 szt.	80 szt.
160-180 ° 8-12 min.			30 szt.	60 szt.	50 szt.	100 szt.	200 szt.
140-160 ° 10-15 min.	150-170 ° 20-30 min.		12 forem.	24 forem.	20 forem.	40 forem.	80 forem.
140-160 ° 5-10 min.	160-180 ° 15-30 min.		120 porc.	240 porc.	200 porc.	400 porc.	600 porc.
140-160 ° 10-20 min.			6 szt.	12 szt.	10 szt.	20 szt.	40 szt.
140 ° 5 min.	160-170 ° 8-15 min.		45 szt.	90 szt.	75 szt.	150 szt.	300 szt.
140 ° 5 min.	170 ° 30-35 min.		12 szt.	24 szt.	20 szt.	40 szt.	80 szt.
140-160 ° 5 min.	140-160 ° 5-10 min.		60 szt.	120 szt.	100 szt.	200 szt.	400 szt.
250 ° 3-5 min.			108 szt.	216 szt.	180 szt.	360 szt.	720 szt.
140-160 ° 30-40 min.			90 porc.	180 porc.	150 porc.	300 porc.	450 porc.



Zanim wezwą Państwo serwis

Błąd	Możliwa przyczyna	Usuwanie
Z drzwi kapie woda.	Drzwi nieodpowiednio zamknięte. Zużyta lub uszkodzona uszczelka drzwi.	W urządzeniach wolnostojących przy prawidłowo zamkniętych drzwiach końcówka klamki drzwi musi być skierowana ku dołowi. Wymienić uszczelkę drzwi (patrz Podręcznik, rozdział „Naprawy we własnym zakresie”). Wskazówki pielęgnacyjne dla uzyskania maksymalnej żywotności: - Po zakończeniu każdej produkcji oczyścić uszczelkę drzwi wilgotną szmatką. - Przy częstej produkcji wyrobów grilowanych (powodujących nasilone zbieranie się tłuszczu) trzeba czyścić uszczelkę wilgotną ściereczką także między cyklami produkcyjnymi. - Jeżeli urządzenie jest przez dłuższy czas włączone bez produktów, zaleca się ustawianie temperatury komory nie wyższej niż 180°C.
W trakcie pracy urządzenia w komorze powstają hałasy.	Oslona wentylatora, stelaże zawieszane itd. nie są odpowiednio zamocowane.	Odpowiednio zamocować w komorze osłonę wentylatora i stelaże zawieszane.
Nie działa oświetlenie komory urządzenia.	Żarówka halogenowa uszkodzona.	Wymienić żarówkę (patrz Podręcznik, rozdział „Naprawy we własnym zakresie”).
Brak wody „Migający symbol kranu”.	Zawór wody zamknięty. Filtr na dopływie wody do urządzenia zanieczyszczony.	Otworzyć zawór wody. Sprawdzić i oczyścić filtr. W tym celu: zamknąć zawór wody, odkręcić dopływ wody do urządzenia, wymontować filtr na dopływie wody, oczyścić filtr. Zamontować filtr, podłączyć dopływ wody, sprawdzić szczelność.
Z dołu urządzenia wycieka woda.	Urządzenie nie jest wypoziomowane. Odpływ zatkany.	Wypoziomować urządzenie za pomocą poziomiczy (patrz Instrukcja instalacji). Zdjąć odpływ (rurę HT), znajdującą się na tylnej ścianie urządzenia i oczyścić. Może dojść do zatkania, jeżeli często pieczone są produkty o dużej zawartości tłuszczu, albo jeżeli rura odpływowa została zainstalowana ze zbyt małym spadkiem. Pomoc: Zainstalować rurę odpływową zgodnie z Instrukcją instalacji.



Zanim wezwą Państwo serwis

Błąd	Możliwa przyczyna	Usuwanie
Po włączeniu urządzenie nie wykazuje objawów działania.	Zewnętrzny wyłącznik główny wyłączony. Zadziałał bezpiecznik na rozdzielni budynku. Po wyłączeniu urządzenia temperatura otoczenia przez dłuższy czas wynosiła poniżej 5°C.	Włączyć wyłącznik główny. Sprawdzić bezpieczniki na rozdzielni budynku. Ogrzać komorę urządzenia powyżej 20°C. Urządzenie wolno eksploatować wyłącznie w pomieszczeniach zabezpieczonych przed mrozem (patrz Instrukcja instalacji).
Urządzenie gazowe wskazuje „PLO”.	Zasilanie nie jest podłączone zgodnie z biegunowością.	Jeżeli urządzenie gazowe jest podłączone do gniazda, wyciągnąć wtyczkę i przekręcić ją o 180°. Zlecić elektrykowi podłączenie urządzenia na stałe, prawidłowo zbiegunowane (bez wtyczki).
Urządzenie gazowe wskazuje stałe Reset.	Dopływ gazu do urządzenia przerwany. Ciśnienie gazu za małe.	Otworzyć zawór gazu. Włączyć zainstalowaną nad urządzeniem wentylację. Sprawdzić zasilanie gazem.
Przycisk trybów pracy miga.	Komora urządzenia za gorąca.	Schłodzić komorę za pomocą Cool Down (patrz Podręcznik, rozdział „Ogólne wskazówki obsługi”, „Cool Down”)



Obsługa wykonywana we własnym zakresie

Poniżej wymienione drobne prace mogą być wykonywane przez doświadczonych w obsłudze urządzeń technicznych pracowników własnych. Należy używać wyłącznie części zamiennych producenta urządzenia.

Czyszczenie filtra powietrza



Nacisnąć w lewo dźwignię zwalniającą występ blokujący, przesunąć filtr w lewo i wyjąć dołem.

- Wkład filtra myć w zmywarce min. 1 raz w miesiącu i ponownie używać po wysuszeniu.
- Filtr powietrza należy wymieniać na nowy min. 2 razy w roku.
- Nie eksploatować urządzenia bez filtra powietrza.

Wymiana uszczelki drzwi



Uszczelką drzwiczek jest wciśnięta w prowadnicę biegnącą wokół brzegu komory.

- Wyciągnąć uszczelkę z prowadnicy
- Oczyszczyć prowadnicę
- Wcisnąć uszczelkę w prowadnicę (występy zachaczające nawilżyć wodą z mydłem)
- Prostokątna część uszczelki musi się znajdować całkowicie w ramie.

Wymiana żarówki halogenowej



Odłączyć urządzenie od zasilania!

- Zasłonić odpływ w komorze
- Zdjąć ramkę ze szkłem i uszczelka
- Wymienić żarówkę halogenową (Nr kat.: 3024.0201), żarówki nie dotykać palcami)
- Wymienić ramkę uszczelniającą (Nr kat.: 40.00.094)
- Przykręcić ramkę ze szkłem i uszczelką

Uszczelki komory:

	Nr kat.
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

Deklaracja zgodności EC dla urządzeń elektrycznych

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



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

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

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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

Electro Magnetic Compatibility EMC 2004/108/EC

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

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2002/95/EC

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



Landsberg, 01.12.2009

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Roland Hegmann
Product Architect Electric Appliances

Deklaracja zgodności EC dla urządzeń gazowych

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62

D-86899 Landsberg/Germany

www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances

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

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

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

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

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

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

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

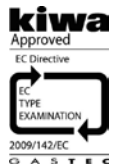
EC Type-Examination and CE Surveillance E 4470 by KIWA Gastec.

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

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

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

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



Landsberg, 30.07.2010

i.V. Bruno Maas
Manager R & D

i.V. Rainer Ottinghaus
Product Architect Gas Appliances

ClubRATIONAL

Zgłoś się natychmiast i zarejestruj w Klubie!

Każdy członek ClubRATIONAL ma dostęp do wyjątkowej w branży, internetowej platformy z licznymi serwisami i korzyściami.

Korzyści z członkostwa w Klubie:

Kwartalny Newsletter

Zapewnia najświeższy stan informacji!

Odpowiedzi na często zadawane pytania

To, co zawsze chciałeś wiedzieć!

Chef@Line także przez e-mail

Kompetentna pomoc kucharzom przez kucharzy!

Service@Info także przez e-mail

Serwis RATIONAL zawsze i wszędzie!

Darmowa aktualizacja urządzeń

Najnowsze oprogramowanie SelfCooking Center®

Download

Dokumentacja do urządzeń wszystkich serii

Członkostwo w KLUBIE jest bezpłatne!

Zgłoś się jeszcze dziś!

www.club-rational.com



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

