



CombiMaster® Plus / CombiMaster®

Oryginalna instrukcja obsługi



Pakiet All Inclusive, który zasługuje na swoją nazwę.

Pragniemy, aby od samego początku jak najlepiej korzystali Państwo ze swojej inwestycji. Przez cały czas użytkowania produktu oraz bez dodatkowych kosztów.

GRATIS! - Instruktaż na miejscu

Pokażemy Państwa kucharzom, w Państwa kuchni, jak funkcjonują nasze urządzenia lub w jaki sposób mogą je Państwo wykorzystywać, aby jak najlepiej spełniały stawiane im wymagania.

GRATIS! - RATIONAL ConnectedCooking



Teraz urządzenia RATIONAL można w prosty sposób podłączyć do rozwiązania sieciowego dla profesjonalnych kuchni. Dzięki ConnectedCooking zawsze mają Państwo wszystko pod kontrolą: prosta administracja urządzeń, zdalne sterowanie za pośrednictwem smartfona, automatyczna dokumentacja danych HACCP oraz proste pobieranie na urządzenia przepisów z biblioteki RATIONAL.

Wystarczy zarejestrować się na stronie **ConnectedCooking.com**



GRATIS! - Chef@Line®

W razie pytań odnośnie zastosowania urządzeń lub przepisów, mogą Państwo zgłaszać się do nas o każdej porze, a my chętnie udzielimy porad telefonicznie. Szybko, nieskomplikowanie, profesjonalnie i przez 365 dni w roku. Chef@Line® działa pod numerem telefonu **+48 22 490 20 50**

RATIONAL SERVICE-PARTNER



Nasze urządzenia są niezawodne i trwałe. Jeżeli mimo to staną Państwo przed wyzwaniami natury technicznej, mogą Państwo liczyć na szybką pomoc od PARTNERÓW SERWISOWYCH RATIONAL. Gwarancja dostawy części zamiennych oraz weekendowe dyżury pogotowia: **Tel. 0049 81 91/327666**

2 lata gwarancji

Udzielamy 2-letniej gwarancji od daty pierwszej instalacji. Warunkiem jest prawidłowe i kompletne wypełnienie zgłoszenia gwarancyjnego. Można to zrobić wygodnie online na stronie www.rational-online.com/warranty lub za pośrednictwem załączonej karty pocztowej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń szkła, żarówek i materiałów uszczelniających oraz szkód, wynikłych wskutek niefachowej instalacji, użytkowania, konserwacji, napraw i odkamieniania.

Wystarczy zarejestrować się na stronie **www.rational-online.com/warranty**



CombiMaster – pakiet mocy

Szanowny Użytkowniku!

Decydując się na zakup CombiMaster® Plus dokonałeś dobrego wyboru!

Nowy CombiMaster® Plus to zaawansowana technologia oraz znakomite wykończenie przekonująca funkcjami, umożliwiającymi uzyskanie zawsze potraw znakomitej jakości: chrupką skórę, soczyste pieczenie, intensywne aromaty i kolory. Obsługa za pomocą pokręteł jest prosta, zrozumiała i niezawodna. CombiMaster® Plus będzie dla Państwa przez wiele lat rzetelnym partnerem w kuchni.

Oferujemy możliwość przedłużenia gwarancji na okres 24 miesięcy, licząc od daty pierwszej instalacji. Warunkiem jest prawidłowa i kompletna rejestracja produktu w naszej firmie. Można tego dokonać w Internecie pod adresem www.rational-online.com/warranty albo za pomocą załączonej karty pocztowej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń szkła, żarówek i materiałów uszczelniających oraz szkód, wynikłych wskutek niefachowej instalacji, użytkowania, konserwacji, napraw i odkamieniania.

Życzymy wielu sukcesów

RATIONAL AG

Zmiany techniczne, służące postępowi, zastrzeżone!

Sprzedawca:

Zamontował

Zamontowano dnia:

Numer seryjny:



Spis treści

Objaśnienia piktogramów	7
Pierwsze uruchomienie	8
Przepisy bezpieczeństwa	10
Odpowiedzialność	13
Dbłość, przeglądy, konserwacja i naprawy	15
Elementy funkcjonalne	18
Wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia	19
Praca z czujnikiem temperatury rdzenia	22
Wskazówki dotyczące użytkowania portu USB	24
Praca ze spryskiwaczem ręcznym	25
Elementy obsługowe	26
Wskazówki ogólne	28
ClimaPlus ®	30
Przegląd trybów pracy	32
Tryb pracy „Para”	34
Tryb pracy „Gorące powietrze”	38
Tryb pracy „Kombinacja pary i gorącego powietrza”	42
Tryb pracy „Finishing ® ”	46
Schładzanie - Cool Down	50
Tryb programowy	51
Tworzenie programu	51
Rozpoczęcie programu	54
Sprawdzenie programu	56
Kasowanie programu	57
Eksport programów	58
Import programów	60
HACCP	62



Spis treści

Aktualizacja oprogramowania	64
Nastawienie temperatury Celsjusz/Fahrenheit	65
Nastawienie godziny/daty	67
Mycie CombiMaster® Plus	69
Uruchamianie mycia	69
Programy mycia	75
Przerywanie mycia CleanJet®	77
Mycie CombiMaster®	82
Sygnalizacja konieczności odkamienienia generatora pary	86
Podłączanie przewodu LAN	87
Ustawienia sieciowe	89
Serwis własny — odkamienianie generatora pary	91
Serwis własny — opróżnianie generatora pary	97
Serwis własny	98
Czyszczenie uszczelki komory	98
Czyszczenie szyb	98
Czyszczenie osłon oświetlenia LED (wyłącznie urządzenia XS 6 2/3 GN)	98
Płukanie rynienki na skropliny i rynny odpływowej (wyłącznie urządzenia stołowe)	98
Serwisowanie filtra powietrza	98
Wymiana uszczelki drzwiowej	98
Wymiana żarówek	98
Wymiana żarówki halogenowej	98
Komunikaty serwisowe	105
Zanim wezwie się serwis	108
Deklaracja zgodności UE	111

Objaśnienia piktogramów



Niebezpieczeństwo!

Sytuacja bezpośrednio zagrażająca, która może spowodować najcięższe uszkodzenie ciała lub śmierć



Ostrzeżenie!

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



Uwaga!

Sytuacja potencjalnie niebezpieczna, która może spowodować lekkie lub nieznaczne uszkodzenie ciała.



Materiały żujące



Niebezpieczeństwo pożaru!



Niebezpieczeństwo oparzenia!



Uwaga:

Nieuwzględnienie może spowodować straty materialne.



Rady i wskazówki dotyczące codziennego użytkowania.



Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.



Wysokość najwyższej półki może wynosić maksymalnie 160 cm.

Pierwsze uruchomienie



Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

Przy pierwszym uruchomieniu nowego urządzenia pojawi się wezwanie do rozpoczęcia jednorazowego automatycznego autotestu. Trwa on ok. 45 minut i służy dostosowaniu urządzenia do warunków otoczenia. Należy przestrzegać następujących zasad:

- Do przeprowadzenia autotestu należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdzić odpowiednie zamocowanie osłony wentylatora oraz stelaży zawieszanych.
- Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z instrukcją instalacji.
- W urządzeniach 6 x 2/3, 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 i 10 x 2/1 GN należy w połowie wysokości stelaży zawieszanych włożyć płaski pojemnik GN – otwartą stroną do dołu.
- W urządzeniach 20 x 1/1 i 20 x 2/1 GN włożyć do stelaża ruchomego dwa płaskie pojemniki – otworem do dołu, jeden przed górnym, drugi przed dolnym wentylatorem.
- Dalsze szczegóły, patrz wskazówki na wyświetlaczu i instrukcja instalacji.



Niebezpieczeństwo pożaru!

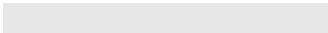
Usunąć materiały opakowaniowe, zestaw startowy oraz ruszty i pojemniki.



Podczas autotestu nie wolno otwierać drzwiczek komory. Otwarcie drzwiczek spowoduje przerwanie autotestu. Ponowne rozpoczęcie autotestu nastąpi po wyłączeniu i włączeniu urządzenia. Gorące urządzenie należy uprzednio schłodzić. W przypadku przerwania następnego dnia pojawi się ponowne wezwanie do przeprowadzenia autotestu.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Otworzyć drzwi urządzenia i usunąć materiał opakowaniowy, zestaw startowy, ruszty i pojemniki.

Pierwsze uruchomienie

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
2		Wsunąć pustą blachę GN otworem do dołu we wnękę przed każdym wentylatorem. Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji montażu.
3		Aby rozpocząć autotest, zamknąć drzwi.
4		Następujący test odbywa się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „Autotest”.
5		Autotest trwa ok. 45 minut.



CO2

W urządzeniach gazowych po zakończeniu autotestu konieczne jest przeprowadzenie analizy spalin!

Przepisy bezpieczeństwa

Przechowywać niniejszą instrukcję tak, aby była w każdej chwili dostępna dla wszystkich użytkowników urządzenia!

Urządzenia tego nie mogą obsługiwać dzieci oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej i psychicznej, osoby niedoświadczone i/lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy. Wyjątek stanowią sytuacje, gdy osoby te są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Wyjątek stanowią sytuacje, gdy osoby te są pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo i są poinformowane o niebezpieczeństwach związanych z urządzeniem. Powierzchnie i akcesoria mogą być gorące. Prosimy zwrócić na to uwagę podczas nadzorowania. Czyszczenia i konserwacji nie mogą przeprowadzać dzieci nawet w przypadku, gdy znajdują się pod nadzorem osób dorosłych.

Urządzenie można obsługiwać wyłącznie rękami. Uszkodzenia spowodowane przez szpiczaste, ostre przedmioty itp. powodują utratę praw gwarancyjnych.

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

W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, pracownikowi serwisu lub wykwalifikowanemu personelowi, aby zapobiec wypadkom i uszkodzeniom urządzenia.

Jeżeli w wyniku warunków montażowych górna półka urządzenia jest umieszczona na wysokości powyżej 160 cm, należy oznakować to dołączoną naklejką.



Ostrzeżenie!

Kontrola przed codziennym uruchomieniem i eksploatacją urządzenia

- Zamknąć osłonę wentylatora u góry i u dołu zgodnie z instrukcją – niebezpieczeństwo zranienia obracającym się wentylatorem!
- Prosimy upewnić się, że stelaże zawieszane lub stelaż ruchomy są przepisowo zamocowane w komorze – pojemniki z gorącymi płynami mogą spaść lub wysuwać się z urządzenia – niebezpieczeństwo poparzenia!
- Upewnić się, że przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia w komorze nie znajdują się pozostałości tabletek czyszczących. Ewentualne pozostałości tabletek należy dokładnie spłukać spryskiwaczem ręcznym – niebezpieczeństwo poparzenia chemikaliami!

Przepisy bezpieczeństwa



Ostrzeżenie!

Należy przestrzegać krajowych i lokalnych norm i przepisów dotyczących instalacji i eksploatacji profesjonalnych urządzeń kuchennych.

Nieodpowiednia instalacja, serwis, konserwacja lub czyszczenie oraz zmiany w konstrukcji urządzeń mogą spowodować uszkodzenia, obrażenia lub śmierć. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

Z urządzenia można korzystać wyłącznie do przyrządzania potraw w kuchniach profesjonalnych. Każdy inny rodzaj użytkowania jest niezgodny z przeznaczeniem i niebezpieczny.

Nie wolno przyrządzać potraw zawierających substancje łatwopalne (np. produkty z alkoholem). Substancje o niskiej temperaturze zapłonu mogą się zapalić – niebezpieczeństwo pożaru i wybuchu!

Preparaty czyszczące i odkamieniające oraz powiązane z nimi wyposażenie dodatkowe można wykorzystywać wyłącznie w celach opisanych w niniejszej instrukcji obsługi. Każdy inny rodzaj użytkowania jest niezgodny z przeznaczeniem i niebezpieczny.

W przypadku uszkodzenia szyby należy bezzwłocznie wymienić całą szybę.



Zezwolenie EC 60417-6332 umożliwia instalację pieca konwekcyjno-parowego w wersji elektrycznej w wilgotnym i ciepłym otoczeniu.



Ostrzeżenie!

Wędzenie produktów spożywczych w urządzeniu

Produkty spożywcze można wędzić w urządzeniu wyłącznie z wykorzystaniem VarioSmoker, oryginalnego wyposażenia dodatkowego do wędzenia firmy RATIONAL.



Ostrzeżenie!

Brak przedmiotów na suficie urządzenia

Na suficie urządzenia nie wolno ustawiać żadnych przedmiotów. Spadające przedmioty stwarzają niebezpieczeństwo obrażeń.

Przepisy bezpieczeństwa



Ostrzeżenie!

Wyłączenie urządzenia gazowe

- Jeżeli urządzenie jest zamontowane pod okapem, okap musi być włączony podczas jego eksploatacji – spaliny!
- Jeżeli urządzenie jest podłączone do komina, przewód odciągowy musi być regularnie czyszczony zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju – niebezpieczeństwo pożaru! (Prosimy skontaktować się z instalatorem).
- Na rurach spalinowych urządzenia nie wolno kłaść żadnych przedmiotów – niebezpieczeństwo pożaru!
- Obszar pod podłogą urządzenia nie może być zastawiony przedmiotami – niebezpieczeństwo pożaru!
- Z urządzenia można korzystać wyłącznie w bezwietrznych warunkach – niebezpieczeństwo pożaru!



Postępowanie w przypadku wykrycia zapachu gazu:

- natychmiast odciąć dopływ gazu!
- Nie dotykać żadnych elektrycznych elementów obsługi!
- Bezzwłocznie zapewnić wentylację pomieszczenia!
- Unikać otwartego ognia i wytwarzania iskieł!
- Skorzystać z telefonu zewnętrznego i natychmiast skontaktować się z dostawcą gazu (jeżeli dostawca gazu jest nieosiągalny, zadzwonić do straży pożarnej)!

Zasady bezpieczeństwa i odpowiedzialność



Ostrzeżenie!

Zasady bezpieczeństwa podczas użytkowania urządzenia

- Gdy pojemniki są napełnione cieczą lub podczas gotowania wypełniają się upłynniającym się produktem, wolno używać wyłącznie tych poziomów załadunku, przy których operator z łatwością może zajrzeć do wsuniętych pojemników — ryzyko oparzenia! W komplecie z urządzeniem znajdują się naklejki ostrzegawcze.
- Drzwi komory urządzenia należy zawsze otwierać bardzo powoli (gorąca para) — ryzyko oparzenia!
- Wyposażenia i innych przedmiotów znajdujących się w gorącej komorze wolno dotykać tylko przez termiczną odzież ochronną — ryzyko oparzenia!
- Temperatura zewnętrzna urządzenia może przekraczać 60 °C, dotykać tylko elementów obsługowych urządzenia — ryzyko oparzenia!
- Spryskiwacz ręczny i woda ze spryskiwacza mogą być gorące — ryzyko oparzenia!
- Tryb „Cool Down”: funkcję „Cool Down” wolno aktywować jedynie przy prawidłowo zablokowanej osłonie wentylatora — ryzyko obrażeń!
- Nie dotykać wirnika wentylatora — ryzyko obrażeń!
- Mycie: agresywne środki chemiczne — ryzyko oparzenia chemikaliami! Podczas mycia nosić dopasowaną odzież ochronną, okulary i rękawice ochronne oraz maskę ochronną na twarz. Przestrzegać zasad bezpieczeństwa zawartych w rozdziale „Mycie”.
- W pobliżu urządzenia nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych — niebezpieczeństwo pożaru!
- Zablokować hamulce urządzeń mobilnych i ruchomych stelaży, jeżeli nie są one już przemieszczane. Wózki mogą się potoczyć po nierównym podłożu — ryzyko obrażeń!
- W przypadku mobilnego użytkowania ruchomych stelaży należy zawsze zamykać blokadę pojemników. Nakrywać pojemniki z płynami, aby nie dopuścić do rozchlapania gorącej cieczy — ryzyko oparzenia!
- Podczas wstawiania i wyjmowania stelaża na talerze i stelaża ruchomego należy prawidłowo zamocować wózek transportowy do urządzenia — ryzyko obrażeń.
- Stelaże ruchome, stelaże na talerze, wózki transportowe i urządzenia zamontowane na kółkach mogą się przewrócić podczas transportu na nierównym podłożu lub progach — ryzyko obrażeń!

Zasady bezpieczeństwa i odpowiedzialność

Odpowiedzialność

Prace montażowe i naprawy wykonywane przez nieupoważnionych specjalistów lub z użyciem nieoryginalnych części zamiennych oraz wszelkie modyfikacje techniczne, które nie uzyskały aprobaty producenta, powodują wygaśnięcie gwarancji i odpowiedzialności producenta za produkt.

Dbłość, przeglądy, konserwacja i naprawy

Aby utrzymać wysoką jakość stali szlachetnej oraz ze względów higienicznych, a także aby uniknąć usterek podczas użytkowania, należy codziennie myć urządzenie zgodnie z generowanymi poleceniami. W tym celu przestrzegać zaleceń zawartych w rozdziale „Mycie”. Użytkowanie w trybie ciągłym z zastosowaniem wysokiej temperatury ($\geq 260^{\circ}\text{C}$) lub dużego stopnia zrumienienia (przyrumienienie 4/5) oraz produkcja potraw zawierających tłuszcz i żelatynę może prowadzić do szybszego zużycia uszczelki komory.

Codziennie czyszczenie uszczelki komory za pomocą nieszorującego środka czystości wydłuża jej żywotność.



Ostrzeżenie!

W przypadku niedostatecznego czyszczenia urządzenia osadzający się tłuszcz i/lub resztki produktów mogą zapalić się w komorze — niebezpieczeństwo pożaru!

- W przypadku zapłonu tłuszczu i/lub resztek pożywienia w komorze pieca należy natychmiast wyłączyć urządzenie i nie otwierać drzwi komory, aby stłumić płomień! Jeżeli konieczne będzie zastosowanie dodatkowych środków gaśniczych, należy odłączyć urządzenie od prądu, a do gaszenia użyć gaśnicy (nie używać wody do gaszenia płonącego tłuszczu!).
- Aby zapobiec korozji w komorze urządzenia, wymaga ono codziennego czyszczenia, nawet jeżeli jest używane wyłącznie w trybie „Wilgotnego gorąca” (gotowanie na parze).
- Urządzenia nie wolno myć myjką wysokociśnieniową (high pressure cleaner), myjką parową (steam cleaner) ani bezpośrednim strumieniem wody. Przestrzegać klasy ochrony IPx5.
- Nie czyścić urządzenia kwasami ani nie narażać na działanie oparów kwasowych, ponieważ pasywowana powłoka stali chromowo-niklowej może ulec uszkodzeniu i może dojść do przebarwień na urządzeniu.
- Do czyszczenia obudowy zewnętrznej używać domowych środków czystości, takich jak płyn do mycia naczyń na wilgotnej, miękkiej ściereczce. Nie wolno stosować żadnych substancji żrących ani drażniących.
- Używać wyłącznie środków myjących producenta urządzenia. Środki myjące innych producentów mogą prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Uszkodzenia urządzenia spowodowane zastosowaniem innych środków czystości i pielęgnacji niż zalecane przez producenta nie są objęte gwarancją.
- Nie stosować żadnych środków szorujących ani mogących powodować zarysowania.



Ostrzeżenie!

Konserwacja filtra doprowadzającego powietrze. Urządzenie automatycznie wykrywa zabrudzenie filtra powietrza. Użytkownik jest informowany przez komunikat serwisowy o konieczności oczyszczenia lub wymiany filtra powietrza, jeżeli jest on zabrudzony. Nie wolno użytkować urządzenia bez filtra powietrza. Podczas wymiany filtra powietrza należy przestrzegać następujących zaleceń:

Urządzenia o wielkości 6 x 2/3 GN, 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN oraz 10 x 2/1 GN

Nr art. filtra powietrza do urządzeń 6 x 2/3 GN: 40.04.771

Nr art. filtra powietrza do urządzeń

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

Ten filtr powietrza może być demontowany i czyszczony przez użytkownika. W przypadku wymiany należy ostrożnie zablokować filtr powietrza w odpowiedniej pozycji. Podczas wymiany filtra powietrza przestrzegać zaleceń podanych w rozdziale „Serwis własny”.

Urządzenia o wielkości 20 x 1/1 GN oraz 20 x 2/1 GN

Ten rodzaj filtra powietrza może być wymieniany jedynie przez autoryzowanych partnerów serwisowych.

Uwaga! Odpowiednie zabezpieczenie urządzenia przed bryzgami wody gwarantuje wyłącznie kompletnie zamontowany filtr i osłona.

Przeglądy, konserwacja i naprawy

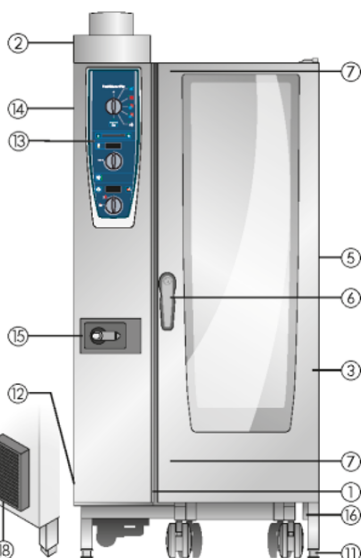
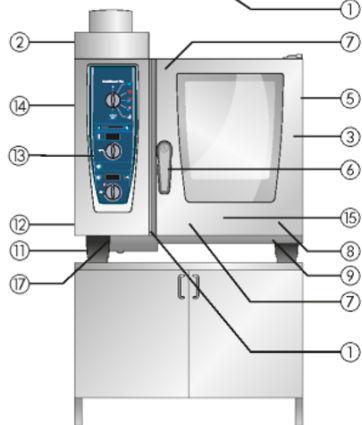
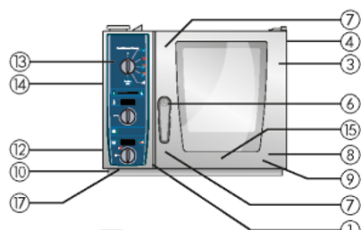


Niebezpieczeństwo — wysokie napięcie!

- Przeglądy, prace konserwacyjne i naprawy mogą wykonywać wyłącznie wykwalifikowani specjaliści.
- Podczas mycia urządzenia (z wyjątkiem programu CleanJet®), przeglądów, konserwacji i napraw urządzenie musi zostać odłączone zewnętrznie od źródła zasilania.
- W przypadku urządzeń na kółkach (mobilnych) należy ograniczyć mobilność w taki sposób, aby przy poruszaniu urządzenia nie doszło do uszkodzenia przewodów zasilających oraz doprowadzających i odprowadzających wodę. Jeżeli urządzenie ma zostać przestawione, należy prawidłowo odłączyć przewody zasilające oraz doprowadzające i odprowadzające wodę. W przypadku ustawienia urządzenia z powrotem w pozycji wyjściowej należy ponownie zapewnić odpowiednie unieruchomienie oraz poprawne podłączenie przewodów zasilających oraz doprowadzających i odprowadzających wodę.
- Aby zapewnić nienaganny stan techniczny urządzenia, należy przynajmniej raz do roku poddawać urządzenie konserwacji przez autoryzowany punkt serwisowy.

Elementy funkcjonalne

- ① **Numer urządzenia**
(widoczny jedynie po otwarciu drzwi)
- ② **Zabezpieczenie przeciwwypływowe**
(opcjonalne)
(tylko urządzenia gazowe)
- ③ **Oświetlenie komory**
- ④ **Drzwi urządzenia z potrójną szybą**
- ⑤ **Drzwi urządzenia z podwójną szybą**
- ⑥ **Klamka**
Urządzenia stołowe: obsługa jedną ręką z funkcją zatraskiwania
Urządzenia wolnostojące: obsługa jedną ręką
- ⑦ **Odblokowanie i otwieranie szyby**
(wewnątrz)
- ⑧ **Zintegrowana i samoczynnie opróżniająca się rynna na skropliny w drzwiach** (wewnątrz)
- ⑨ **Rynna na skropliny w urządzeniu z bezpośrednim podłączeniem do odpływu**
- ⑩ **Cokół urządzenia**
- ⑪ **Nogi urządzenia** (z regulacją wysokości)
- ⑫ **Tabliczka znamionowa**
(zawiera istotne dane, takie jak pobór mocy, rodzaj gazu, napięcie, liczba i częstotliwość faz oraz typ urządzenia, numer urządzenia i numer opcji)
- ⑬ **Panel obsługi**
- ⑭ **Osłona komory instalacji elektrycznej**
- ⑮ **Spryskiwacz ręczny** (opcjonalny)
(automatycznie zwijany)
- ⑯ **Pomoc wjazdowa** (urządzenia wolnostojące)
- ⑰ **Filtr powietrza w urządzeniach stołowych** (dopływ powietrza do komory instalacyjnej)
- ⑱ **Filtr powietrza w urządzeniach wolnostojących** (dopływ powietrza do komory instalacyjnej, tył urządzenia)



CombiMaster Plus 61 na szafce termoizolacyjnej

Wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia

- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (np. płyt grillowych, frytownic itp.).
- Używać urządzenia wyłącznie wewnątrz pomieszczeń o temperaturze $> 5^{\circ}\text{C}$. Gdy temperatura otoczenia jest niższa niż $+5^{\circ}\text{C}$, przed rozpoczęciem użytkowania należy ogrzać urządzenie do temperatury powyżej $+5^{\circ}\text{C}$.
- Po otwarciu drzwi urządzenia automatycznie wyłącza się nagrzewanie i wentylator urządzenia. Uruchamia się zintegrowany hamulec wentylatora, a wentylator obraca się jeszcze przez chwilę siłą rozpędu.
- W przypadku grillowania i pieczenia (np. kurczaków) zawsze należy umieścić pod produktem pojemnik na tłuszcz.
- Stosować wyłącznie odporne na wysokie temperatury oryginalne wyposażenie producenta urządzenia.
- Przed użyciem zawsze umyć wyposażenie dodatkowe.
- Na czas dłuższej przerwy w pracy (np. na noc) pozostawić drzwi urządzenia lekko uchylone.
- Drzwi urządzenia są wyposażone w funkcję zatraskiwania. Drzwi urządzenia wolnostojącego są szczelnie zamknięte jedynie wtedy, gdy klamka urządzenia znajduje się w pozycji pionowej.
- W przypadku dłuższego niekorzystania z urządzenia (np. dzień wolny) należy zamknąć dopływ wody, prądu i gazu do urządzenia.
- Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami ani do kontenerów na elektrośmieci w komunalnych punktach zbiórki. Chętnie udzielamy wsparcia przy utylizacji urządzenia.

Maks. wielkość załadunku dla poszczególnych rozmiarów urządzeń

6 x 2/3 GN	20 kg	(maks. 10 kg na jeden wsad)
6 x 1/1 GN	30 kg	(maks. 15 kg na jeden wsad)
6 x 2/1 GN	60 kg	(maks. 30 kg na jeden wsad)
10 x 1/1 GN	45 kg	(maks. 15 kg na jeden wsad)
10 x 2/1 GN	90 kg	(maks. 30 kg na jeden wsad)
20 x 1/1 GN	90 kg	(maks. 15 kg na jeden wsad)
20 x 2/1 GN	180 kg	(maks. 30 kg na jeden wsad)

Wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia



Przekroczenie maksymalnej wielkości załadunku może spowodować uszkodzenie urządzenia. Przestrzegać zaleceń dotyczących maksymalnych wielkości załadunku dla produktów spożywczych zamieszczonych w „Książce kucharskiej”.

Urządzenie stołowe 6 x 2/3 GN ze stelażem zawieszanym

- W celu wyjęcia prawej strony należy ująć górną część stelaża zawieszanego i pchnąć ją do góry. Stelaż zawieszany odłączy się z 2 trzpieni mocujących i będzie można go wyjąć.
- Przy ponownym montażu stelaża zawieszanego założyć otwory stelaża zawieszanego na trzpienie mocujące i docisnąć od góry, aby otwory zablokowały się na trzpieniach.
- W celu wyjęcia lewego stelaża zawieszanego należy go lekko unieść, a następnie przechylić w prawo do komory, aby móc odkręcić dwa haki mocujące z osłony wentylatora. Za pomocą śrubokrętu odkręcić górny i dolny hak mocujący osłony wentylatora. Można wówczas wyjąć stelaż zawieszany wraz z osłoną wentylatora. Lewy stelaż zawieszany można wyjąć tylko razem z osłoną wentylatora.



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 unieść lekko stelaż zawieszany na środku. Następnie wyjąć go najpierw z przedniego dolnego uchwytu, a potem z górnego.
- Przechylić stelaż zawieszany do środka komory.
- Wyjąć stelaż zawieszany z mocowania, lekko podnosząc go do góry. Montaż należy wykonać w odwrotnej kolejności.



Wskazówki dotyczące korzystania z urządzenia

Praca z wykorzystaniem stelaży ruchomych, stelaży na talerze i wózków transportowych w urządzeniach stołowych (opcja)

- Wyjąć stelaż zawieszany w sposób opisany powyżej.
- Umieścić szynę najazdową na przeznaczonym do tego celu mocowaniu w podłodze urządzenia. Zwrócić uwagę na precyzyjne dopasowanie (4 bolce).
- Urządzenie musi być dokładnie dopasowane i wypoziomowane do wysokości wózka transportowego.
- Dosunąć wózek transportowy do szyny najazdowej i upewnić się, że jest on prawidłowo dosunięty i unieruchomiony.
- Wsunąć stelaż ruchomy lub stelaż na talerze do urządzenia, dosuwając go do oporu, i sprawdzić funkcję zablokowania w urządzeniu.
- Aby wyjąć stelaż ruchomy lub stelaż na talerze, zwolnić blokadę i wysunąć wózek z komory urządzenia. Wcześniej należy umieścić czujnik temperatury rdzenia w pozycji parkowania szyny najazdowej.
- Zwrócić uwagę, aby podczas transportu stelaż ruchomy lub stelaż na talerze był odpowiednio unieruchomiony na wózku transportowym.



Uwagi dotyczące użytkowania urządzenia

Praca z czujnikiem temperatury rdzenia



Uwaga!

Czujnik temperatury rdzenia może być gorący – niebezpieczeństwo poparzenia!

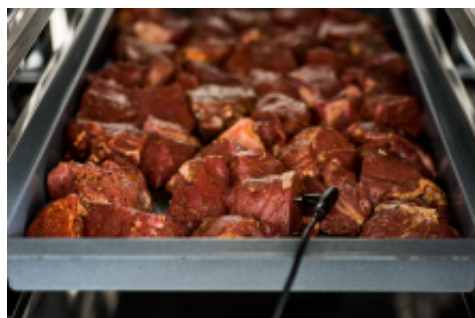
Wbijać czujnik zawsze w najgrubsze miejsce produktu. Duża część igły musi znajdować się w produkcie. W tym celu wbijać igłę czujnika skośnie w produkt. Przy wypiekach, które w trakcie pieczenia mocno wyrastają, czujnik TR wbijać pionowo w środek produktu.



W najgrubszym miejscu



Wbijać skośnie



Wbić w kilka kawałków mięsa



Wbijać skośnie

Uwagi dotyczące użytkowania urządzenia



W pierś



W najgrubszym miejscu ryby



- Zawsze umieszczać czujnik temperatury rdzenia i przyrząd do jego pozycjonowania prawidłowo w przewidzianej – 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!

Wskazówki dotyczące użytkowania portu USB



Port USB jest przeznaczony wyłącznie do importowania i eksportowania danych oraz aktualizowania oprogramowania za pomocą pamięci USB.

Dlatego też nie wolno z niego korzystać do ładowania ani obsługi innych urządzeń elektronicznych, takich jak np. telefony komórkowe.

Uwagi dotyczące użytkowania urządzenia

Praca ze spryskiwaczem ręcznym

- Używając spryskiwacza ręcznego, wyciągnąć go min. 20 cm z pozycji w której jest umieszczony po otwarciu drzwiczek.
- Za pomocą przycisku można wybierać między dwoma siłami strumienia.
- Przy zwijaniu spryskiwacza zawsze należy przytrzymywać go tak, aby przewód zwijał się powoli.



Uwaga!

Spryskiwacz ręczny oraz woda ze spryskiwacza mogą być gorące – niebezpieczeństwo poparzenia!



- Zbyt silne wyciąganie spryskiwacza ponad jego maksymalną długość powoduje uszkodzenie przewodu.
- Po użyciu spryskiwacza zapewnić całkowite zwinięcie przewodu.
- Nie wolno używać spryskiwacza ręcznego do schładzania komory roboczej! - Istnieje ryzyko uszkodzenia komory, osłony wentylatora oraz pęknięcia szyby drzwiczek!

Elementy obsługowe



Przełącznik trybów pracy



Para (od 30°C do 130°C)



Gorące powietrze (od 30°C do 300°C)



Połączenie pary i gorącego powietrza (od 30°C do 300°C)



Finishing (od 30°C do 300°C)



Cool Down



Programowanie/uruchamianie programów i mycia



Programowanie/uruchamianie programów (tylko CombiMaster(R) 61E)



Ustawianie wilgotności/
wskazywanie liczby
tabletek myjących i
splukujących



Ustawianie temperatury w komorze



Przełącznik wyboru temperatury w komorze

Elementy obsługowe



Prędkość powietrza



Ustawianie czasu przyrządzania potraw
(od 0 do 23 h 59 min)



Ustawianie temperatury rdzenia
(od 0 °C do 99 °C)



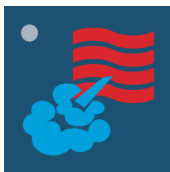
Wskaźnik czasu przyrządzania/
temperatury rdzenia/czasu mycia



Przełącznik wyboru czasu
przyrządzania/temperatury
rdzenia

Wskazówki ogólne

Obsługa:



Wybrać pożądany tryb pracy.



Wybrać pożądaną temperaturę w komorze.



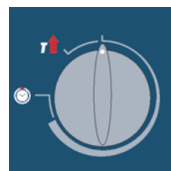
Wybrać pożądaný czas przyrządzania/temperaturę rdzenia. Czas przyrządzania można ustawiać w przedziale 0-2 h w interwałach minutowych, w przedziale 2-3 h w 5-minutowych, w przedziale 3-6 h w 15-minutowych, a w przedziale 6-24 h w 30-minutowych..



Za pomocą przycisków ze strzałkami wybrać pożądaný klimat w komorze.



Wybrać pożądaną prędkość cyrkulacji powietrza.



Przekręcić pokrętko temperatury rdzenia do oporu w prawo.

Wskazówki ogólne

Uwaga:



Jeśli w komorze jest zbyt wysoka temperatura, wskaźnik trybu pracy miga (schładzanie komory patrz rozdział „Schładzanie – Cool Down”).



Kiedy działa grzanie, przycisk się świeci.



Koniec przyrządzania sygnalizuje brzęczyk.

Komunikaty zakłóceń:

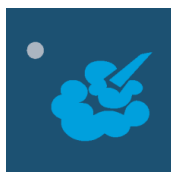


Brak wody – odkręcić zawór napełniania wody. Po napełnieniu komunikat gaśnie.



„Awaria działania palnika”. Naciśnięcie przycisku „Czas przyrządzania” ponawia proces zapalania. Jeżeli mimo to wskaźnik dalej się zapala, wezwać serwis!

ClimaPlus® mierzy i reguluje wilgotność w komorze. W oknie klimatycznym można dla każdego produktu ustawić specyficzny klimat idealny.



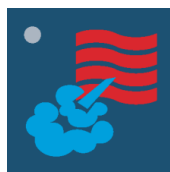
Para:

ClimaPlus® Jest fabrycznie ustawione na 100% wilgotności.



Gorące powietrze:

Za pomocą ClimaPlus® Można ograniczać w komorze wilgotność pochodzącą z produktu. Czerwone słupki i wskaźnik procentowy pokazują maksymalny dopuszczalny poziom wilgoci w komorze. Im więcej na wyświetlaczu czerwieni, tym bardziej sucha jest atmosfera w komorze (niższy jest procent wilgotności).



Para + gorące powietrze:

Można ustawić mieszaną parę i gorącego powietrza. Im więcej w oknie klimatycznym niebieskich słupków, tym wilgotniejsza jest atmosfera w komorze (wyższy jest procent wilgotności).



Strzałka świeci do góry – do komory doprowadzana jest wilgoć.



Strzałka świeci do dołu – z komory usuwana jest wilgoć.



W celu wyświetlenia aktualnej wilgotności w komorze wcisnąć przycisk czasu albo temperatury rdzenia.

Aby uzyskać najbardziej możliwe oszczędne obchodzenie się z zasobami naturalnymi, zalecamy stosowanie standardowej wilgotności w komorze – np. dla gorącego powietrza 100%.

Przegląd trybów pracy



Tryb pracy „Para” (od 30°C do 130°C)

Wysokowydajny generator pary z unowocześnioną regulacją pary wytwarza nieustannie higieniczną, świeżą parę. Gotowanie odbywa się bez dodawania wody i doprowadzania jej do wrzenia. Stała temperatura w komorze urządzenia oraz optymalne nasycenie parą gwarantują równomierny i delikatny proces gotowania. Ten tryb gwarantuje apetyczne kolory, konsystencję pozwalającą delektować się daniem oraz zachowanie substancji odżywczych i witamin, zwłaszcza w przypadku warzyw. Taki tryb pracy doskonale nadaje się do duszenia, blanszowania, gotowania na parze, gotowania w niskiej temperaturze, dogotowywania, gotowania na wolnym ogniu, parzenia i spęczniania.



Tryb pracy „Gorące powietrze” (od 30°C do 300°C)

Nadmuchiwane z dużą prędkością gorące powietrze opływa przyrządzany produkt ze wszystkich stron. Białko mięsa zostaje natychmiast ścięte, dzięki czemu jest ono soczyste w środku. Ciągły dopływ powietrza o temperaturze 300°C nie jest tylko parametrem technicznym, lecz zapewnia również wystarczającą rezerwę mocy przy pełnym załadunku. W ten sposób można przyrządzać soczyste, krótko smażone i przyrumienione z zewnątrz produkty, mrożonki oraz puszyste wypieki.



Tryb pracy „Połączenie pary i gorącego powietrza” (od 30°C do 300°C)

Ta kombinacja łączy w sobie wszystkie zalety oferowane przez gorącą parę, takie jak krótki czas gotowania, małe straty podczas obróbki czy soczystość, z korzyściami płynącymi z trybu gorącego powietrza, takimi jak intensywny aromat, apetyczny kolor i chrupiąca skórka. Bez obracania i przy skróconym czasie przyrządzania można uniknąć nawet 50% zwykłych strat, wynikających z pieczenia.



Tryb pracy „Finishing” (od 30°C do 300°C)

Finishing oznacza konsekwentne oddzielenie produkcji od serwowania potraw. Od dodatków po gotowe dania: optymalny klimat w krótkim czasie doprowadza przygotowane wstępnie produkty i schłodzone potrawy do temperatury spożycia — zarówno na tacach i talerzach, jak i w pojemnikach. Pozwala to zwiększyć elastyczność pracy, a goście dostają potrawy lepszej jakości, ponieważ można zrezygnować z długiego przetrzymywania potraw w cieple, które negatywnie wpływa na ich jakość.

Przegląd trybów pracy



„Cool Down”

Funkcja „Cool Down” pozwala szybko i delikatnie schłodzić nagrzaną komorę urządzenia, np. w celu przyrządzania potraw w niskich temperaturach lub mycia ręcznego.



„Programowanie/uruchamianie programu/mycie”

Funkcja programowania umożliwia tworzenie i zapisywanie programów ręcznych. Dla regularnie stosowanych procesów gotowania sterowanie udostępnia 100 pozycji programowych, które mogą składać się z 6 etapów przyrządzania potrawy. Jest to gwarancją niezmiennej jakości — nawet w przypadku zatrudniania zmieniających się pomocy.

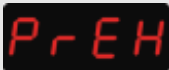
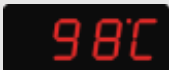
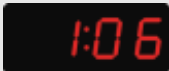
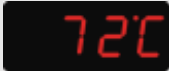
Dzięki funkcji automatycznego mycia* można skutecznie przywracać higieniczną czystość urządzenia bez angażowania dodatkowego personelu.

* CombiMaster® 61 E: mycie ręczne

Tryb pracy „Para”

W trybie „Para” generator pary wytwarza higienicznie świeżą parę. Temperaturę w komorze roboczej można ustawiać w zakresie **30-300°C**.

Rodzaje przyrządzania: Gotowanie na parze, duszenie, blanszowanie, dogotowywanie, pęcznienie, gotowanie w próżni, rozmrażanie, konserwowanie

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać tryb „Para”..
2		W celu rozgrzania przekręcić pokrętko nastawiania temperatury komory do oporu w lewo. Na wyświetlaczu pojawi się „PreEH”. Koniec rozgrzewania sygnalizuje sygnał akustyczny oraz wyświetlenie komunikatu „LoAd”.
3		Nastawić pożądaną temperaturę. Wartością standardową jest temperatura wrzenia.
4		Wcisnąć przycisk nastawiania czasu przyrządzania.
5		Nastawić pożądaný czas – np. 1 h i 6 min. Aby uzyskać pracę nieprzerwaną, przekręcić pokrętko w prawo do oporu.
4		Albo wcisnąć przycisk „Temperatura rdzenia” i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia.
5		Wybrać pożądaną temperaturę rdzenia.

Tryb pracy „Para”



- Po rozgrzaniu i załadunku, sygnał akustyczny oraz komunikat „00:00” na wyświetlaczu poinformuje, że należy ustawić pożądaný czas przyrządzania lub temperaturę rdzenia.
- Jeżeli po osiągnięciu temperatury rozgrzania komory nie nastąpi żadne działanie, po 10 minutach grzanie zostanie wyłączone.
- Nastawione czasy i temperatury są po 10 sekundach zatwierdzane. Aby zmienić ustawienia, należy przekręcić pokrętkę w pozycję zerową („godzina 12”), a następnie ponownie nastawić pożądaný czas/temperaturę.
- W trybie „Para” sprawdzenie wilgotności w komorze da tylko dwa wskazania: 0% albo 100%. Wilgotność w komorze 100% jest pokazywana tylko wtedy, gdy wytworzona zostanie wystarczająca ilość pary.
- Nastawić pożądaný czas przyrządzania. Aby uzyskać pracę nieprzerwaną, przekręcić pokrętkę w prawo do oporu.

Tryb pracy „Para”

Przykłady produktów

Mise en place

Tomates concassées, garni (warzywa, owoce), grzyby, blanszowanie Julienne i Brunoise, blanszowanie warzyw do nadzień, rolad itd., obieranie cebuli i kasztanów, namaczanie warzyw strączkowych, blanszowanie boczku i szynki, przyrządzanie metodą poche wkładek rybnych, pasteryzowanie zup, sosów, wywarów, Fumet itd. (półkonserw).

Przystawki

Jajecznicza, jajko w koszulce (w foremce), jajka na twardo, szparagi, flany warzywne, nadziewane warzywa (cebula, kalarepa, por, seler itd.), galantyny, kluseczki rybne, terriny, potrawy przyrządzane próżniowo.

Dodatki do zup

Kluseczki wątrobiane, kluski szpinakowe, pierogi, Ravioli, royale warzywne, farsze, knedle, kluski, royale.

Dania główne

Gotowana wołowina, schab peklowany, golonka, ozór, kura rosółowa, udźce indycze, mięso do galaret, ryba (łosoś, sola itd.), schab peklowany, drób, potrawy przyrządzane próżniowo (pierś z kurczaka, Tafelspitz, ozór cielęcy), filet indyczy, piersi kurze, polędwica wołowa, kielbaski Vitello.

Dodatki

Risotto/ryż, knedle (z bułki, czeskie, „serwetkowe”), kluski, makarony, warzywa świeże i mrożone, pudding warzywny, rolada ziemniaczana, ziemniaki obierane, nieobierane i po wiejsku, flan, polenta.

Desery

Owoce świeże i mrożone (np. maliny na gorąco), kompoty, ryż na mleku, Creme Caramel, Cabinet Pudding.

Tryb pracy „Para”



Sprawdzać i rozważać codziennie, jakie składniki można gotować **razem w trybie „Para”**, aby osiągnąć jak największy stopień wykorzystania urządzenia.

Należy pamiętać, że rybę, mięso, warzywa, dodatki i owoce (o ile są przyrządzane w takim samym trybie) można przyrządzać 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 GN niż jednego wysokiego => **warstwa produktu** będzie niższa i produkty nie będą się zbyt ściścać.

Kluski (pyzy) i knedle kłaść luźno, w nieperforowanym płaskim pojemniku.

Ryż i zboża są jedynymi produktami, które gotuje się w wodzie w wodzie: 1 część ziaren, 1,5-2 części wody.

Można bardzo łatwo obierać pomidory, pozostawiając je na ok. 1 minutę w komorze w trybie „Para”, po czym hartując je zimną wodą.

Orientacyjne wartości temperatury komory

Dodatki do zup: 75-90°C

Ryba, skorupiaki i mięczaki: 65-90°C

Kielbasy, garmażerka mięsna: 72-75°C

Jasne mięso: 75-85°C

Ciemne mięso: 80-90°C

Drób: 80°C

Desery: 65-90°C

Przyprawianie

Przyprawiać ostrożnie. Z powodu niskich temperatur obróbki wzmacniany jest typowy, własny smak produktu. Podczas obróbki produktów pakowanych próżniowo należy zwracać uwagę na dokładne dawkowanie aromatów, 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 obróbki zależy od rodzaju produktu (dojrzałości, sposobu pokrojenia).

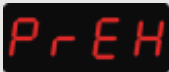
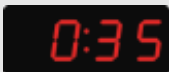
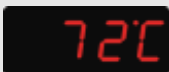
Orientacyjny zakres temperatur: 74-99°C

Uwaga: Nie wolno zamykać stoików!

Tryb pracy „Gorące powietrze”

W trybie „Gorące powietrze” mocne grzałki ogrzewają suche powietrze. Temperaturę w komorze roboczej można ustawiać w zakresie **30-300°C**. W razie potrzeby można ograniczać wilgotność w komorze.

Rodzaje przyrządzania: Pieczenie, smażenie, grillowanie, frytowanie, zapiekanie, glazurowanie.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać tryb „Gorące powietrze”.
2		W celu rozgrzania przekręcić pokrętko nastawiania temperatury komory do oporu w lewo. Na wyświetlaczu pojawi się „PreEH”. Koniec rozgrzewania sygnalizuje sygnał akustyczny oraz wyświetlenie komunikatu „LoAd”.
3		Nastawić pożądaną temperaturę.
4		Wybrać pożądaną wilgotność w komorze albo pracować z nastawieniem wstępnym.
5		Wcisnąć przycisk nastawiania czasu przyrządzania.
6		Nastawić pożądaný czas przyrządzania, np. 35 minut. Aby uzyskać pracę nieprzerwaną, przekręcić pokrętko w prawo do oporu.
5		Albo wcisnąć przycisk „Temperatura rdzenia” i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia.
6		Wybrać pożądaną temperaturę rdzenia.

Tryb pracy „Gorące powietrze”



- Po rozgrzaniu i załadunku, sygnał akustyczny oraz komunikat „00:00” na wyświetlaczu poinformuje, że należy ustawić pożądaną czas przyrządzania lub temperaturę rdzenia.
- Jeżeli po osiągnięciu temperatury rozgrzania komory nie nastąpi żadne działanie, po 10 minutach grzanie zostanie wyłączone.
- Nastawione czasy i temperatury są po 10 sekundach zatwierdzane. Aby zmienić ustawienia, należy przekręcić pokrętkę w pozycję zerową („godzina 12”), a następnie ponownie nastawić pożądaną czas/temperaturę.
- Nastawić pożądaną czas przyrządzania. Aby uzyskać pracę nieprzerwaną, przekręcić pokrętkę w prawo do oporu.

Tryb pracy „Gorące powietrze”

Przykłady produktów

Mise en place

Podsmażanie boczku, prażenie kości, wyrastanie ciasta (drożdżowego).

Przystawki

Kulki mięsne, zapiekanki wegetariańskie, zapiekane warzywa, pasztet warzywny, pasztety, rostbief, skrzydełka z kurczaka, Finger food, pierś kaczki, Quiche, wypieki z ciasta kruchego, Tartaletki.

Wkładki do zup

Grzanki biszkoptowe Schöberl, grzanki szynkowe Schöberl, Croûton serowe.

Dania główne

Stek, rumsztyk, stek T-Bone, wątroba, kotlety mielone, pierś z kurczaka, pałki z kurczaka, połówki/całe kurczaki, indyk, bażant, przepiórki, produkty panierowane, panierowane produkty Convenience, placuszki warzywne, pierś kaczki, kotlety, pizza.

Dodatki

Placki ziemniaczane, ziemniaki smażone, Rösti, ziemniaki w folii, ziemniaki Idaho, suflet ziemniaczany, ziemniaki Macaire, ziemniaki księżnej.

Desery

Biszkopt, masy ucierane, masy piaskowe, wypieki delikatne, ciasto francuskie, Croissanty, chleb, bułki, bagietki, ciasto kruche, strudel jabłkowy, wypieki mrożone (wstępnie przyrządzone).

Tryb pracy „Gorące powietrze”



Czasy przyrządzania

Czasy przyrządzania zależą od jakości, wagi i wysokości produktów. Dla zapewnienia równomiernego obiegu powietrza, nie wkładać rusztów i pojemników zbyt ciasno.

Uwagi ogólne do produktów krótko smażonych

- Aby wytworzyć możliwie duży bufor ciepły, rozgrzewać komorę do możliwie wysokiej temperatury (300°C).
- Aby spadek temperatury w komorze był jak najmniejszy, możliwie szybko załadowywać.

Produkty panierowane

Można przyrządzać z każdym rodzajem panierki. Do zintensyfikowania zarumienienia używać tłuszczów wspomagających zarumienienie albo mieszanki paprykowo-olejowej.

Praktyczna zasada: 1 cm grubości mięsa wymaga ok. 8-10 minut obróbki cieplnej.

Rozgrzewanie: do 300°C (przynajmniej do zgaśnięcia kontrolki).

Optymalna grubość: 1,5-2 cm.

Wypożazenie dodatkowe: blacha do smażenia i pieczenia albo pojemnik emaliowany. Aby uzyskać równomierne zarumienienie, na górze i spodzie, zadbać o podobną grubość/wielkość.

Zapiekanie

Potraw z białego i ciemnego mięsa, ryb i muszli, szparagów, cykorii, brokuł, kopru włoskiego, pomidorów, tostów.

Rozgrzewanie: do 300°C (przynajmniej do zgaśnięcia kontrolki). Po załadunku nastawić pożądaną temperaturę.

Wypożazenie dodatkowe: np. ruszty albo pojemniki (20 mm) do zapiekania tostów, steków i zup.

Wypieki

Rozgrzewanie: do temperatury pieczenia. Przy pełnym załadunku ewent. wybrać wyższą temperaturę rozgrzewania.

Temperatura pieczenia: ok. 20-25°C niższa niż w tradycyjnym piekarniku.

Przy mrożonych produktach Convenience rozgrzewać do 300°C.

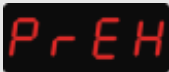
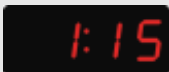
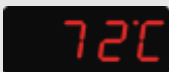
Ciasto (uformowane w przygotowane do wypieku bułki) rozmrozić i dać krótko wyrosnąć.

Wypożazenie dodatkowe: Blacha do pieczenia perforowana z teflonem, blacha do pieczenia i smażenia albo emaliowane pojemniki GN.

Tryb pracy „Kombinacja pary i gorącego powietrza”

Łączone są tryby pracy: „Para” i „Gorące powietrze”. Kombinacja wytwarza wilgotno-gorący klimat w komorze roboczej, powodujący szczególnie intensywną obróbkę cieplną produktu. Temperaturę w komorze roboczej można ustawiać w zakresie **30-300°C**. W razie potrzeby można nastawiać klimat w komorze.

Rodzaje przyrządzenia: Smażenie, pieczenie, Finishing.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać tryb „Kombinacja”.
2		W celu rozgrzania przekręcić pokrętko nastawiania temperatury komory do oporu w lewo. Na wyświetlaczu pojawi się „PreEH”. Koniec rozgrzewania sygnalizuje sygnał akustyczny oraz wyświetlenie komunikatu „LoAd”.
3		Nastawić pożądaną temperaturę.
4		Wybrać pożądaną wilgotność w komorze albo pracować z nastawieniem wstępnym.
5		Wcisnąć przycisk nastawiania czasu przyrządzenia.
6		Nastawić pożądaný czas przyrządzenia. Aby uzyskać pracę nieprzerwaną, przekręcić pokrętko w prawo do oporu.
5		Albo wcisnąć przycisk „Temperatura rdzenia” i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia.
6		Wybrać pożądaną temperaturę rdzenia.

Tryb pracy „Kombinacja pary i gorącego powietrza”



- Po rozgrzaniu i załadunku, sygnał akustyczny oraz komunikat „00:00” na wyświetlaczu poinformuje, że należy ustawić pożądaną czas przyrządzania lub temperaturę rdzenia.
- Jeżeli po osiągnięciu temperatury rozgrzania komory nie nastąpi żadne działanie, po 10 minutach grzanie zostanie wyłączone.
- Nastawione czasy i temperatury są po 10 sekundach zatwierdzane. Aby zmienić ustawienia, należy przekręcić pokrętkę w pozycję zerową („godzina 12”), a następnie ponownie nastawić pożądaną czas/temperaturę.
- Nastawić pożądaną czas przyrządzania. Aby uzyskać pracę nieprzerwaną, przekręcić pokrętkę w prawo do oporu.

Tryb pracy „Kombinacja pary i gorącego powietrza”

Przykłady produktów

Mise en place

Pieczenie kości.

Przystawki

Quiche Lorraine, zapiekanka warzywna, flany, Moussaka, lasagne, cannelloni, Paella, zapiekanka makaronowa.

Dania główne

Pieczeń (wołowa, cielęca, wieprzowa, jagnięca, drobiowa, z dziczyzny), zrazy zawijane, warzywa nadziewane (papryka, bakłażan, kapusta, cebula, kalarepa), warzywa zapiekane (kalafior), pałki z indyka, nadziewany mostek cielęcy, makaron z szynką, flak ziołowy, gic z wieprzowa, boczek pieczony, omlety w różnych wariantach.

Dodatki

Zapiekanka ziemniaczana, produkty mrożone (np. pierogi), zapiekanka ziemniaczana.

Desery

Ciasto drożdżowe.

Różne

Chleb, bułki, prele (przygotowane do wypieku mrożone lub z ciasta świeżego).

Tryb pracy „Kombinacja pary i gorącego powietrza”



Nie układać kawałków mięsa zbyt ciasno, aby pieczenie odbywało się równomiernie. Pieczenie ze skórą oraz większe kawałki mięsa piezonego do ok. 1/3 czasu przyrządzania naparowywać.

Kondensat zbierać w pojemniku (prowadnica pomocnicza) i sporządzić sos dodając go do pieczonych kości.

Przyrządzanie sosu

- Wsunąć w prowadnicę pomocniczą nie perforowany pojemnik.
- Kości, mire poix, przyprawy, włożyć do pojemnika i gotować pod mięsem.
- Dodać uzyskany wywar.
- Dusić przez cały czas pieczenia mięsa.
- Powstanie bardzo skondensowana baza do sosów.

Zrazy zawijane

Włożyć do nieperforowanego pojemnika GN, dolać gorący sos i przykryć innym pojemnikiem.

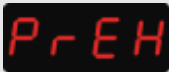
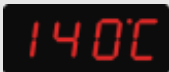
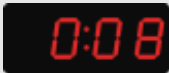
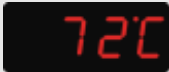
Wypieki

Ciasto drożdżowe, francuskie i ptysiowe przyrządzać na blachach do pieczenia i smażenia.

Tryb pracy „Finishing”[®]

”

Funkcja łączy tryby pracy „Para” i „Gorące powietrze”. Tworzy to w komorze roboczej optymalny klimat, zapobiegający wysychaniu produktów oraz tworzeniu się niepożądanych „kałuż” na talerzach. Temperaturę w komorze roboczej można ustawiać w zakresie **30-300 °C**.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać tryb "Finishing" [®] .
2		W celu rozgrzania przekręcić pokrętko nastawiania temperatury komory do oporu w lewo. Na wyświetlaczu pojawi się „PreEH”. Koniec rozgrzewania sygnalizuje sygnał akustyczny oraz wyświetlenie komunikatu „LoAd”.
3		Polecamy temperaturę komory 140 °C, może być ona jednak elastycznie zmieniana w zależności od produktu.
4		Wybrać pożądaną wilgotność w komorze albo pracować z nastawieniem wstępnym.
5		Wcisnąć przycisk nastawiania czasu przyrządzenia.
6		Nastawić pożądaný czas przyrządzenia. Generalnie czas trwania Finishing dla potraw ułożonych na talerzach wynosi ok. 8 minut. Aby uzyskać pracę nieprzerwaną, przekręcić pokrętko w prawo do oporu.
5		Albo wcisnąć przycisk „Temperatura rdzenia” i nastawić pożądaną temperaturę rdzenia.
6		Wybrać pożądaną temperaturę rdzenia.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
------	------------	--------------



- Po rozgrzaniu i załadunku, sygnał akustyczny oraz komunikat „00:00” na wyświetlaczu poinformuje, że należy ustawić pożądaną czas przyrządzania lub temperaturę rdzenia.
- Jeżeli po osiągnięciu temperatury rozgrzania komory nie nastąpi żadne działanie, po 10 minutach grzanie zostanie wyłączone.
- Nastawione czasy i temperatury są po 10 sekundach zatwierdzane. Aby zmienić ustawienia, należy przekręcić pokrętkę w pozycję zerową („godzina 12”), a następnie ponownie nastawić pożądaną czas/temperaturę.
- Czas trwania Finishing jest różny w zależności od produktu, temperatury produktu, liczby talerzy, wysokości ułożenia potraw na talerzach i pożądaną temperatury spożycia.
- Nastawić pożądaną czas przyrządzania. Aby uzyskać pracę nieprzerwaną, przekręcić pokrętkę w prawo do oporu.

Przykłady produktów

Przystawki

Spaghetti wszelkiego rodzaju, Canneloni, Lasagne, talerz warzyw, salzburskie kluski z serem/kapustą, Quiche Lorraine, sajgonki, placki warzywne wegetariańskie, ciasto cebulowe.

Dania główne

Pieczenie wszelkiego rodzaju, pieczeń rzymska, zapiekanki, dania gotowe, zrazy zawijane, warzywa nadziewane.

Dodatki

Ryż, ziemniaki, makaron, kluski, warzywa, zapiekanki.

Desery

Strudel, owoce na gorąco.



Naczynia do Finishing

Talerze porcelanowe, tace kamionkowe, szklane i srebrne, patelnie mosiężne, stal chromoniklowa, miski aluminiowe (naczynia na wynos).

Obsługa bankietów/wycieczek

Finishing-talerze w stelażu ruchomym na talerze.

- Duże ilości w krótkim czasie.
- Szybka zmiana załadunków.
- Krótki czas podawania umożliwia dużą rotację na godzinę.
- Do talerzy do średnicy 31 cm

Naczynia, w których podaje się jedzenie, są także ogrzewane: nagromadzone ciepło pozwala pokonać dłuższe drogi przy wydawaniu.

Thermocover: Do pokonywania krótkich okresów oczekiwania lub dróg transportu.

Składniki dań układać/przybierać w miarę możliwości równomiernie i nie za ciasno na talerzach lub tacach.

Gotowe warzywa i dodatki przed ułożeniem do Finishing zmieszać z niewielką ilością masła lub innego tłuszczu.

Sosy

Zasadniczo dodawać po Finishing.

Duże objętościowo składniki potrzebują więcej czasu do rozgrzania się.

Schładzanie - Cool Down

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



Ostrzeżenie!

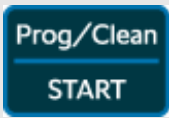
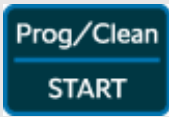
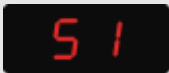
- *Uruchamiać funkcję „Schładzanie” tylko przy przepisowo zamocowanej osłonie wentylatora – niebezpieczeństwo zranienia!*
- *W trakcie „Cool Down” otwarcie drzwiczek nie wyłącza wentylatora.*
- *Nie wkładać ręki w wirnik – niebezpieczeństwo zranienia!*
- *W trakcie schładzania z komory wydobywają się gorące opary – niebezpieczeństwo poparzenia!*

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Zamknąć drzwiczki komory.
2		Wybrać Schładzanie - Cool Down
3		Otworzyć drzwiczki.

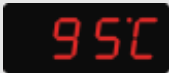
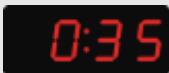
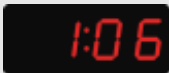
Tryb programowy

Za pomocą funkcji programowania można tworzyć i zapisywać manualne programy. Do zapisania powtarzających się procesów przyrządzania do dyspozycji jest 2x50 programów po 6 kroków każdy. Pozwala to zapewnić stałą jakość – także przy korzystaniu z pracowników pomocniczych.

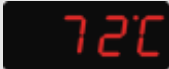
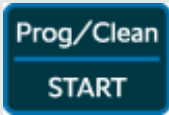
Tworzenie programu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nastawić pokrętkiem „Prog/Clean Start”.
2		Wybierając jeden z przycisków ustawiania temperatury gotowania w komorze, można wybierać pomiędzy numerami programów 1–50 lub 51-100.
3		Wyszukać wolne miejsce na program, np. P4.
4		Miganie wyświetlacza potwierdza, że miejsce jest wolne.
5		Wcisnąć przycisk.
6		Na wyświetlaczu pojawi się „S1” (= krok 1), a przycisk „Prog/Clean Start” będzie migać.
7		Wybrać tryb pracy – np. „Para”.

Tryb programowy

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
8		Nastawić pożądaną temperaturę albo pracować z nastawieniem wstępnym.
9		Wcisnąć przycisk nastawiania czasu przyrządzania.
10		Nastawić pożądaný czas przyrządzania.
11		Wcisnąć przycisk.
12		Wybrać inny tryb pracy, np. „Gorące powietrze” – na potwierdzenie na wyświetlaczu pojawi się „S2”.
13		Nastawić pożądaną temperaturę.
14		Nastawić pożądaną wilgotność w komorze albo pracować z nastawieniem wstępnym.
15		Wcisnąć przycisk nastawiania czasu przyrządzania.
16		Nastawić pożądaný czas przyrządzania.

Tryb programowy

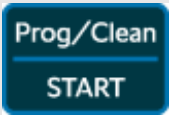
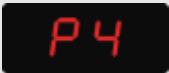
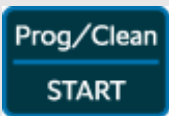
Krok	Info/ikona	Specyfikacja
17		Albo wcisnąć przycisk „Temperatura rdzenia”.
18		Wybrać pożądaną temperaturę rdzenia.
19		Wcisnąć przycisk.
20		W celu zapisania programu ustawić pokrętle „Prog/Clean Start”.



- Jeśli zgąsł, w celu zaprogramowania, ponownie aktywować przycisk „Prog/Clean | Start”.
- Jeśli w następnym kroku ma być zachowany ten sam rodzaj pracy, by móc zacząć kolejny krok, wybrać na chwilę inny rodzaj.
- Zaczynać program od rozgrzania komory (pokrętle czasu przyrządzenia przekręcić do oporu w lewo).
- Jeśli zajęte zostały wszystkie miejsca na kroki programu, na wyświetlaczu pojawi się „----”. Zakończyć za pomocą „Prog/Clean | Start”.
- Nastawione czasy i temperatury są po 10 sekundach zatwierdzane. Aby zmienić ustawienia, należy przekręcić pokrętle w pozycję zerową („godzina 12”), a następnie ponownie nastawić pożądaną czas/temperaturę.

Tryb programowy

Rozpoczęcie programu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nastawić za pomocą pokrętki „Prog/Clean Start”.
2		Wybrać pożądaný program.
3		Rozpocząć, naciskając „Prog/Clean Start”.

Tryb programowy



- Kiedy pojawi się puste miejsce do wpisania programu, wyświetlacz zacznie migać.
- Na wyświetlaczu „Czas przyrządzania/temperatura rdzenia” pokazywany będzie czas pozostały do zakończenia programu. Jeśli program zawiera krok z temperaturą rdzenia, pozostały do końca programu czas będzie pokazywany dopiero po zakończeniu się tego kroku.
- Nie ma możliwości zmiany z temperatury rdzenia na czas przyrządzania i na odwrót.
- Można zatrzymać program otwarciem drzwiczek. Wybór innego trybu pracy albo wyłączenie urządzenia kasuje wybór programu.
- Aby zmienić ustawienia, należy przekręcić pokrętkę w pozycję zerową („godzina 12”), a następnie ponownie nastawić pożądany czas/temperaturę.



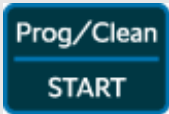
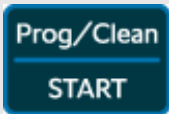
W trakcie pracy można wcisnąć przycisk i zmienić czas trwania aktualnego kroku. Nowa wartość nie zostanie zapamiętana!



W trakcie pracy można wcisnąć przycisk i zmienić temperaturę rdzenia aktualnego kroku. Nowa wartość nie zostanie zapamiętana!

Tryb programowy

Sprawdzenie programu

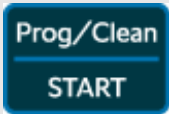
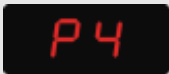
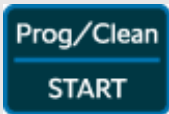
Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nastawić za pomocą pokrętła „Prog/Start”.
2		Wybrać pożądany program.
3		W celu wyświetlenia pierwszego kroku programu wcisnąć „Prog/Start”. W celu wywołania następnego etapu, ponownie wcisnąć przycisk. Drzwiczki komory powinny pozostawać otwarte.



- Kiedy pojawi się puste miejsce do wpisania programu, wyświetlacz zacznie migać.
- Na wyświetlaczu „Czas przyrządzania/temperatura rdzenia” pokazywany będzie czas pozostały do zakończenia programu. Jeśli program zawiera krok z temperaturą rdzenia, pozostały do końca programu czas będzie pokazywany dopiero po zakończeniu się tego kroku.
- Po wywołaniu ostatniego kroku programu za pomocą przycisku „Prog/Start”, zaczyna się ponownie od początku.

Tryb programowy

Kasowanie programu

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nastawić pokrętkiem „Prog/Start”.
2		Wybrać program, np. P4.
4		Wcisnąć przycisk „Prog/Start” na 5 sekund.
5		Miganie miejsca na program potwierdza skasowanie.



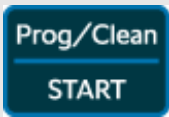
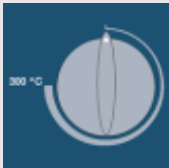
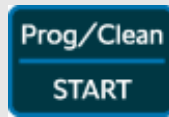
Nie ma możliwości kasowania pojedynczych kroków programów.

Eksport programów

Za pomocą funkcji eksportu (download) można zapisywać swoje programy na pamięci USB.



Pamięć USB należy podłączać przy wyłączonym urządzeniu!

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wyłączyć urządzenie i włożyć pamięć USB w gniazdo pod panelem obsługi.
2		Nastawić pokrętkiem „Prog/Start”.
3		Przekręcić pokrętko w prawo.
4		Na wyświetlaczu pojawi się.
5		Wcisnąć przycisk zapisu programów, aby przenieść dane HACCP do pamięci USB.

Eksport programów

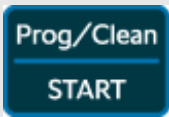
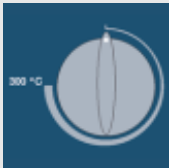
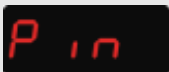
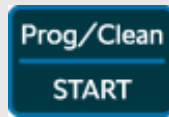
Krok	Info/ikona	Specyfikacja
6		Po zakończeniu importu na wyświetlaczu pojawi się „End”. Wyjąć pamięć USB.

Import programów

Za pomocą funkcji importu (upload) można zapisywać swoje programy w urządzeniu.



Pamięć USB należy podłączać przy wyłączonym urządzeniu!

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wyłączyć urządzenie i włożyć pamięć USB w gniazdo pod panelem obsługi.
2		Nastawić pokrętkiem „Prog/Start”.
3		Przekręcić pokrętko w prawo.
4		Na wyświetlaczu pojawi się.
5		Wcisnąć przycisk zapisu programów w pamięci urządzenia.

Import programów

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
6		Po zakończeniu importu na wyświetlaczu pojawi się „End”. Wyjąć pamięć USB.



Przy imporcie programów wszystkie miejsca na programy w urządzeniu są opisywane na nowo. Przed przenoszeniem programów z innego urządzenia należy zabezpieczyć istniejące programy poprzez zapisanie ich w pamięci USB.

HACCP

Dane są zapamiętywane przez 10 dni i mogą być w razie potrzeby eksportowane przez gniazdo USB. Aby uzyskać ciągły zapis danych HACCP w pamięci USB należy postępować wedle instrukcji.



Pamięć USB należy podłączać przy wyłączonym urządzeniu!

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wyłączyć urządzenie i włożyć pamięć USB w gniazdo pod panelem obsługi.
2		Nastawić pokrętkiem „Prog/Start”.
3		Przekręcić pokrętko w prawo.
4		Na wyświetlaczu pojawi się.
5		Wcisnąć przycisk zapisu danych, aby przenieść dane HACCP do pamięci USB.

HACCP

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
6		Po zakończeniu importu na wyświetlaczu pojawi się „End”. Wyjąć pamięć USB.



Protokołowane są następujące dane:

- Nr załadunku
- Godzina
- Nazwa programu
- Temperatura w komorze
- Temperatura rdzenia
- Otwarcie/zamknięcie drzwiczek
- Zmiana trybu pracy
- Podłączenie urządzenia do optymalizacji zużycia energii
- 1/2 energii

Aktualizacja oprogramowania

Za pomocą pamięci USB można aktualizować oprogramowanie urządzenia.

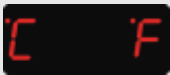
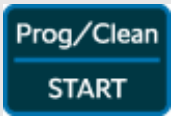
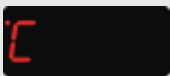
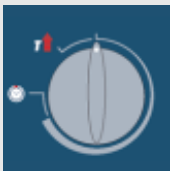


Pamięć USB należy podłączać przy wyłączonym urządzeniu!

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wyłączyć urządzenie i włożyć pamięć USB w gniazdo pod panelem obsługi.
2		Równocześnie wcisnąć przyciski „ClimaPlus®” i „Prog/Start”.
3		Włączyć urządzenie. Aktualizacja jest zakończona, jeśli pokazywane są wartości standardowe wybranego trybu pracy, np. temperatura w komorze.

Nastawienie temperatury Celsjusz/Fahrenheit

Urządzenie może wskazywać temperaturę w stopniach Celsjusza albo Fahrenheita. Zmianę nastawienia przeprowadza się następująco:

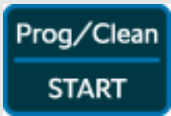
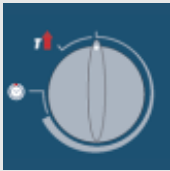
Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać „Prog/Start”
2		Przekręcić pokrętkę w prawo.
3		Na wyświetlaczu pojawi się.
4		Wcisnąć przycisk.
5		Na wyświetlaczu czasu przyrządzenia/ temperatury rdzenia pojawi się „°C” dla Celsjusz.
6		Przekręcić pokrętkę.
7		Wskazanie zmieni się ze stopni Celsjusza na Fahrenheita.

Nastawienie temperatury Celsjusz/Fahrenheit

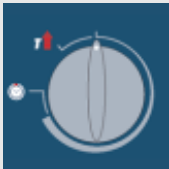
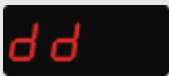
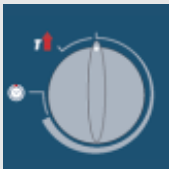
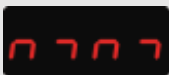
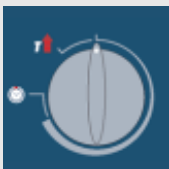
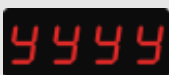
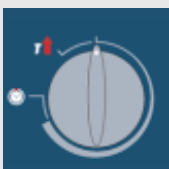
Krok	Info/ikona	Specyfikacja
8		Wcisnąć przycisk, nastawienie zostanie zapisane.

Nastawienie godziny/daty

Aby prawidłowo analizować dane HACCP, można ustawiać w urządzeniu datę i godzinę. Procedura jest następująca:

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać „Prog/Start”
2		Przekręcić pokrętko w prawo.
3		Na wyświetlaczu pojawi się.
4		Wcisnąć przycisk.
8		Na górnym wyświetlaczu wskazanie godziny. Na dolnym wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina.
9		Przekręcić dolne pokrętko w celu nastawienia godziny i zapamiętać przyciskiem „Prog/Start”.
10		Na górnym wyświetlaczu wskazanie minuty. Na dolnym wyświetlaczu pojawi się aktualna minuta.

Nastawienie godziny/daty

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
11		Przekręcić dolne pokrętko w celu nastawienia minut i zapamiętać przyciskiem „Prog/Start”.
12		Na górnym wyświetlaczu wskazanie dnia. Na dolnym wyświetlaczu pojawi się aktualny dzień.
13		Przekręcić dolne pokrętko w celu nastawienia dnia i zapamiętać przyciskiem „Prog/Start”.
14		Na górnym wyświetlaczu wskazanie miesiąca. Na dolnym wyświetlaczu pojawi się aktualny miesiąc.
15		Przekręcić dolne pokrętko w celu nastawienia miesiąca i zapamiętać przyciskiem „Prog/Start”.
16		Na górnym wyświetlaczu wskazanie roku. Na dolnym wyświetlaczu pojawi się aktualny rok.
17		Przekręcić dolne pokrętko w celu nastawienia roku, zapamiętać przyciskiem „Prog/Start” i wyjść z trybu programowania.

Mycie CombiMaster® Plus

Uruchamianie mycia

CleanJet® to automatyczny system mycia komory pieca. 3 programy mycia umożliwiają dostosowanie do konkretnego stopnia zabrudzenia.

Mycie automatyczne jest dostępne wyłącznie w urządzeniach typu CombiMaster® Plus. Urządzenia typu CombiMaster® myje się ręcznie (patrz sekcja „Mycie ręczne”).



Uwaga!

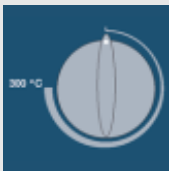
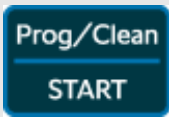
- Ze względów higienicznych oraz aby zapobiec zakłóceniom w pracy, konieczne jest codzienne mycie urządzenia — niebezpieczeństwo pożaru!
- Urządzenie wymaga codziennego mycia nawet w przypadku użytkowania wyłącznie w trybie parowym.
- Do mycia używać wyłącznie tabletek myjących i splukujących producenta urządzenia. Stosowanie innych preparatów myjących może spowodować uszkodzenie urządzenia. Wyklucza się odpowiedzialność za szkody następcze!
- W przypadku przedawkowania preparatów myjących może dojść do nadmiernego wytwarzania piany.
- Nigdy nie umieszczać tabletek w gorącej komorze ($> 50^{\circ}\text{C}$).
- Na czas dłuższej przerwy w pracy (np. na noc) drzwi urządzenia należy pozostawić lekko uchylone.
- Codzienne czyszczenie uszczelki komory wydłuża jej żywotność. Do czyszczenia uszczelki komory należy używać miękkiej ściereczki i płynu do mycia naczyń. Nie używać środków szorujących.
- Szyby wewnątrz i na zewnątrz oraz obudowę urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką. Nie stosować żadnych szorujących i agresywnych środków czystości. Do czyszczenia używać łagodnych, domowych płynów do mycia, a stal nierdzewną pielęgnować środkami do stali nierdzewnej.

Aby przeprowadzić mycie, temperatura w komorze musi wynosić poniżej 50°C (patrz rozdział „Cool Down”).

Do mycia można wybrać program CLE1 (silne zabrudzenie), CLE2 (lekkie zabrudzenie) oraz CLE3 (Mycie pośrednie).

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Ustawić górne pokrętko przełącznika na przycisk „Prog/Clean START”.

Mycie CombiMaster® Plus

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
2		Obrócić przełącznik wyboru temperatury w prawo na wybrany program mycia „CLE1”, „CLE2” lub „CLE3”.
3		W zależności od wybranego programu mycia na wyświetlaczu pojawi się napis „CLE1”, „CLE2” lub „CLE3”.
4		Nacisnąć przycisk.
5_1		W tym momencie wyświetlana jest naprzemiennie informacja, ile tabletek myjących i spłukujących jest potrzebnych w danym programie mycia. Na przykład: naprzemiennie wyświetlanie „CL 3” i „rl 2” oznacza, że potrzebne są 3 tabletki myjące i 2 tabletki spłukujące.
5_2		W tym momencie wyświetlana jest naprzemiennie informacja, ile tabletek myjących i spłukujących jest potrzebnych w danym programie mycia. Na przykład: naprzemiennie wyświetlanie „CL 3” i „rl 2” oznacza, że potrzebne są 3 tabletki myjące i 2 tabletki spłukujące.
6_1		Oprócz informacji na wyświetlaczu pulsuje również pasek wilgotności w kolorze odpowiadającym danym tabletkom. Podświetlone segmenty wskazują, ile tabletek należy włożyć. Na przykład: 3 segmenty świecące na czerwono oznaczają 3 tabletki myjące; 2 segmenty świecące na niebiesko oznaczają 2 tabletki spłukujące.

Mycie CombiMaster® Plus

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
6_2		Oprócz informacji na wyświetlaczu pulsuje również pasek wilgotności w kolorze odpowiadającym danym tabletkom. Podświetlone segmenty wskazują, ile tabletek należy włożyć. Na przykład: 3 segmenty świeące na czerwono oznaczają 3 tabletki myjące; 2 segmenty świeące na niebiesko oznaczają 2 tabletki spłukujące.
7	Otworzyć drzwi	Otworzyć drzwi komory, aby włożyć tabletki myjące i spłukujące.
8		Ostrzeżenie! Tabletek myjących wolno dotykać wyłącznie w rękawicach ochronnych — ryzyko oparzenia substancjami chemicznymi.
9		Wyjąć z opakowania wyświetloną liczbę tabletek spłukujących i umieścić w koszyku na tabletki. Patrz ilustracja na następnej stronie.
10		Wyjąć z opakowania wyświetloną liczbę tabletek myjących i umieścić w koszyku na tabletki w komorze pieca. Patrz ilustracja na następnej stronie.
11	Zamknąć drzwi	Mycie rozpoczyna się automatycznie po zamknięciu drzwi komory urządzenia. Na dolnym wskaźniku czasu zaczyna pulsować dwukropek. Jest to sygnał, że mycie jest w toku. Zaczyna się odliczanie czasu w dół.
12		Po skończeniu mycia wyświetlany czas zmienia się z „00:00” na „End”. Rozlega się sygnał brzęczyka trwający 10 sekund lub do otwarcia drzwi.



Ostrzeżenie!

- Nie otwierać drzwi komory urządzenia podczas mycia — niebezpieczeństwo wydostania się substancji chemicznych i kondensatu — ryzyko oparzenia! W przypadku otwarcia drzwi podczas mycia urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy.
- Po przerwaniu lub zakończeniu mycia CleanJet® obejrzeć całą komorę (również za osłoną wentylatora), aby sprawdzić, czy nie pozostały resztki środka myjącego. Usunąć ewentualne resztki i dokładnie spłukać komorę (również za osłoną wentylatora) za pomocą spryskiwacza ręcznego — niebezpieczeństwo oparzenia chemikaliami!
- Podczas mycia w komorze nie mogą być umieszczone przez drzwi urządzenia żadne podłączane na zewnątrz czujniki temperatury rdzenia. Czujniki nie mogą być myte w komorze! Powoduje to nieszczelności podczas mycia — niebezpieczeństwo poparzenia gorącymi płynami i chemikaliami!

Mycie CombiMaster® Plus

Instrukcja korzystania z preparatów chemicznych:



Ostrzeżenie!

Tabletki myjące i spłukujące stosować wyłącznie z zachowaniem odpowiednich środków ostrożności. Tabletek wolno dotykać wyłącznie w rękawicach ochronnych — niebezpieczeństwo poparzenia chemikaliami!



Tabletka spłukująca: wyjąć jedynie z zewnętrznej folii ochronnej. Nie uszkodzić przezroczystej folii ochronnej.



Umieścić tabletkę spłukującą z przezroczystą folią ochronną w koszyku na tabletki.



Tabletka myjąca: wyjąć z folii ochronnej.



Umieścić tabletki myjące na tabletkę spłukującą.



Nie układać tabletek w komorze — niebezpieczeństwo uszkodzenia!



Przed rozpoczęciem mycia CleanJet® zamocować odpowiednio w komorze urządzenia stelaże zawieszane lub stelaż ruchomy.

W przypadku używania wody zmiękczonej można zmniejszyć zalecaną ilość tabletek myjących nawet o 50%. W przypadku nadmiernego pienienia mimo dawkowania małej ilości preparatu, należy zmniejszyć liczbę tabletek myjących. Jeżeli mimo dawkowania małej ilości preparatu myjącego nadal będzie powstawać duża ilość piany, prosimy skontaktować się z partnerem serwisowym lub serwisem technicznym w celu ustalenia dalszych kroków, np. stosowania tabletek przeciw pienieniu.

Mycie CombiMaster® Plus

Programy mycia

Intensywność mycia	Opis/Zastosowanie	Tabletki
CLE1	„Mycie intensywne” W przypadku mocnego zanieczyszczenia wskutek smażenia lub grillowania, np. kilkakrotnego przyrządzania kurczaków, steków itp. Czas trwania: ok. 3 godzin i 45 minut.	Środek myjący i spłukujący
CLE2	Mycie oszczędne — „Eco” Do lekkiego zanieczyszczenia (do 200 °C) z oszczędnym stosowaniem środków chemicznych i wody. Czas trwania: ok. 2 godzin i 30 minut.	Środek myjący i spłukujący
CLE3	Mycie pośrednie — „krótki czas mycia” Do każdego rodzaju zanieczyszczeń, ale bez suszenia i spłukiwania. Czas trwania: ok. 40 minut.	Środek myjący

CLE1

Urządzenie	Brak wody miękkiej		Woda miękka		Czas trwania
	Tabletki myjące	Tabletki spłukujące	Tabletki myjące	Tabletki spłukujące	
6x 2/3 GN	2	1	2	1	03:30 h:mm
6x 1/1 GN	4	1	3	1	03:30 h:mm
10x 1/1 GN	4	1	3	1	03:30 h:mm
6x 2/1 GN	5	2	3	1	03:30 h:mm
10x 2/1 GN	5	2	3	1	03:30 h:mm
20x 1/1 GN	5	2	3	1	03:30 h:mm
20x 2/1 GN	6	2	3	1	03:30 h:mm

Mycie CombiMaster® Plus

CLE2

Urządzenie	Brak wody miękkiej		Woda miękka		Czas trwania
	Tabletki myjące	Tabletki spłukujące	Tabletki myjące	Tabletki spłukujące	
6x 2/3 GN	1	1	1	1	02:30 h:mm
6x 1/1 GN	2	1	1	1	02:30 h:mm
10x 1/1 GN	2	1	1	1	02:30 h:mm
6x 2/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm
10x 2/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm
20x 1/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm
20x 2/1 GN	3	2	2	1	02:30 h:mm

CLE3

Urządzenie	Brak wody miękkiej		Woda miękka		Czas trwania
	Tabletki myjące	Tabletki spłukujące	Tabletki myjące	Tabletki spłukujące	
6x 2/3 GN	1	0	1	0	00:40 h:mm
6x 1/1 GN	1	0	1	0	00:40 h:mm
10x 1/1 GN	1	0	1	0	00:40 h:mm
6x 2/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm
10x 2/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm
20x 1/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm
20x 2/1 GN	2	0	1	0	00:40 h:mm

Mycie CombiMaster® Plus

Przerywanie mycia CleanJet®

W przypadku zaniku napięcia lub po wyłączeniu urządzenia na wskaźniku temperatury pojawia się komunikat „StOP” i zaczyna pulsować przycisk „Prog/Clean | START”.

Jeżeli w ciągu 30 sekund nie zostanie naciśnięty przycisk „Prog/Clean | START”, mycie będzie kontynuowane.

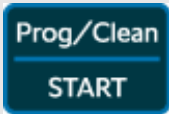
W celu przerwania mycia należy nacisnąć przycisk „Prog/Clean | START”.

Rozróżnia się dwa rodzaje przerwania mycia:

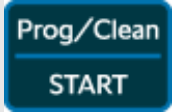
przerwanie, gdy tabletki myjące lub spłukujące nie wejdą jeszcze w kontakt z wodą;

przerwanie, gdy tabletki myjące lub spłukujące wejdą już w kontakt z wodą.

Przerwanie, gdy tabletki myjące lub spłukujące nie wejdą jeszcze w kontakt z wodą

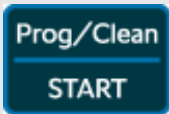
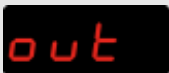
Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Na wskaźniku temperatury ukazuje się napis „StOP”.
2		W celu przerwania mycia należy nacisnąć przycisk „Prog/Clean START”.
3_1		Po potwierdzeniu przerwania na wyświetlaczach ukazuje się napis „tAb” oraz „out”. Liczbę włożonych wcześniej tabletek wskazuje pulsujący naprzemiennie pasek wilgotności.
3_2		Po potwierdzeniu przerwania na wyświetlaczach ukazuje się napis „tAb” oraz „out”. Liczbę włożonych wcześniej tabletek wskazuje pulsujący naprzemiennie pasek wilgotności.
4	Otworzyć drzwi	Otworzyć drzwi i wyjąć tabletki. Po wyjęciu wszystkich tabletek z komory urządzenia ponownie zamknąć drzwi.

Mycie CombiMaster® Plus

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
5		Ponownie nacisnąć przycisk „Prog/Clean START”.
6_1		Na wskaźniku temperatury ukazuje się napis „rInS” i cały wskaźnik wilgotności pulsuje na niebiesko.
6_2		Ponadto na wskaźniku czasu ukazuje się napis „cAb”.
7	Otworzyć drzwi	Otworzyć drzwi.
8		Splukać komorę urządzenia wodą (również za osłoną wentylatora).
9	Zamknąć drzwi	Zamknąć drzwi.
10		Ponownie nacisnąć przycisk „Prog/Clean START”.
11		Wyświetlany dotychczas komunikat zmienia się na wybrany tryb pracy, a urządzenie może być używane do przygotowywania produktów spożywczych.

Mycie CombiMaster® Plus

Przerwanie, gdy tabletki myjące lub spłukujące wejdą już w kontakt z wodą

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Na wskaźniku temperatury ukazuje się napis „STOP”.
2		W celu przerwania mycia należy nacisnąć przycisk „Prog/Clean START”.
3_1		Po potwierdzeniu przerwania na wyświetlaczach ukazuje się napis „tAb” oraz „out”. Liczbę włożonych wcześniej tabletek wskazuje pulsujący naprzemiennie pasek wilgotności.
3_2		Po potwierdzeniu przerwania na wyświetlaczach ukazuje się napis „tAb” oraz „out”. Liczbę włożonych wcześniej tabletek wskazuje pulsujący naprzemiennie pasek wilgotności.
4	Otworzyć drzwi	Otworzyć drzwi i wyjąć tabletki. Po wyjęciu wszystkich tabletek z komory urządzenia ponownie zamknąć drzwi.
5		Ponownie nacisnąć przycisk „Prog/Clean START”, aby uruchomić program przerwane go mycia.
6		Następnie na wskaźniku temperatury pojawia się napis „rInS”, a na wskaźniku czasu pozostały czas programu przerwane go mycia (ok. 20 minut). Gdy program przerwane go mycia dobiegnie końca, rozlega się sygnał brzęczyka, analogicznie do zwykłego końca mycia.

Mycie CombiMaster® Plus

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
7		Na wyświetlaczu pojawia się napis „End”. Program przerwanego mycia został pomyślnie zakończony.

Mycie CombiMaster® Plus



Jeżeli w chwili przerwania mycia do komory nie została jeszcze doprowadzona woda lub nie upłynął zdefiniowany czas, program przerwane mycia nie zostanie aktywowany. Oznacza to, że komora urządzenia nie zostanie automatycznie spłukana wodą.

Po wyjęciu tabletek z koszyka i ponownym zamknięciu drzwi wyświetlany komunikat zmieni się ponownie na wybrany tryb pracy.



Uwaga!

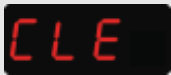
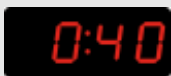
- Ze względów higienicznych oraz dla uniknięcia zakłóceń w pracy, niezbędne jest codzienne mycie urządzenia – niebezpieczeństwo pożaru!
- Należy zwrócić uwagę na to, że urządzenie trzeba myć codziennie, także wtedy gdy pracuje wyłącznie w trybie pracy „Para”.
- Zwracać uwagę na wskazówki bezpieczeństwa umieszczone na spryskiwaczu i pojemniku z płynem myjącym.
- Używać wyłącznie oryginalnego płynu myjącego i oryginalnego spryskiwacza ręcznego (Nr kat.: 6004.0100) producenta urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiać nie używanego spryskiwacza pod ciśnieniem.
- Nie przyskać płynem myjącym na osoby, zwierzęta i przedmioty.

Aby przeprowadzić mycie, temperatura w komorze musi być niższa niż 60 °C (patrz rozdział „Schładzanie - Cool Down”).

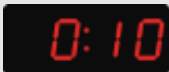
Można wybierać pomiędzy "CLE" (dla dużych zabrudzeń) i "CLES" (dla niewielkich zabrudzeń).

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wyłączyć urządzenie.
2		Wychylić stelaż zawieszany i osłonę wentylatora do środka.
3		Ostrzeżenie! Żrący płyn chemiczny – niebezpieczeństwo poparzenia chemicznego! Należy bezwarunkowo używać: ubrania ochronnego, rękawic ochronnych, okularów ochronnych, maski chroniącej

Mycie CombiMaster®

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
		twarz, pompki do odkamieniania producenta urządzenia.
4		Przestrzeń za osłoną wentylatora, komorę, uszczelkę i wewnętrzną stronę drzwi spryskać płynem myjącym. Wstawić na miejsce osłonę wentylatora oraz stelaż zawieszany i prawidłowo zablokować. Zamknąć drzwi.
5		Ostrzeżenie! Nie otwierać drzwiczek podczas mycia – możliwość wydostania się chemii czyszczącej oraz gorących oparów – niebezpieczeństwo oparzenia chemicznego!
6		Wybrać „Prog/Start”.
7		Wystarczy obrócić pokrętko w prawo, aby wybrać żądany program myjący – CLES lub CLE.
8		W zależności od wybranego programu mycia, na wyświetlaczu pojawi się napis "CLES" lub "CLE".
9		Wcisnąć przycisk.
10		Program myjący został uruchomiony. CLES czas trwania: 20 min. CLE czas trwania: 40 min.
11		Ostrzeżenie! Żrący płyn chemiczny – niebezpieczeństwo poparzenia chemicznego!

Mycie CombiMaster®

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
		Należy bezwarunkowo używać: ubrania ochronnego, rękawic ochronnych, okularów ochronnych, maski chroniącej twarz.
12		Po zakończeniu mycia pojawi się wezwanie do otwarcia drzwiczek.
13		Po zakończeniu programu myjącego wypłukać komorę także za osłoną wentylatora . Komorę i uszczelkę drzwi wytrzeć wilgotną szmatką, w razie potrzeby uchylić i przetrzeć wewnętrzną szybę.
14		Zamknąć drzwiczki. W celu wysuszenia komory gotowania, jeszcze przed otwarciem drzwi urządzenia, automatycznie na 10 minut (CLE) lub 5 minut (CLES) uruchamiany jest tryb "Gorące powietrze".
15		Po zakończeniu mycia na wyświetlaczu pojawia się komunikat „End”.
16		Po zakończeniu czyszczenia na wyświetlaczach pojawi się napis „Cool” oraz aktualna temperatura komory gotowania. Można teraz przejść do innego trybu pracy. W przeciwnym razie urządzenie schłodzi się do temperatury pokojowej.



Jeśli podczas mycia nastąpi awaria zasilania, pojawia się następujące ostrzeżenie:

Program myjący musi być anulowany.

Program anuluje się to poprzez naciśnięcie PROG/przycisku Start.

Urządzenie musi być wypłukane ręcznie!



Ostrzeżenie!

Żrący płyn chemiczny – niebezpieczeństwo poparzenia chemicznego!

Należy bezwarunkowo używać:

ubrania ochronnego, rękawic ochronnych, okularów ochronnych, maski chroniącej twarz.

Dyszę oraz przedłużkę dyszy spryskiwacza ręcznego przepłukiwać po każdym użyciu czystą wodą.

Zbiornik płynu myjącego spryskiwacza po użyciu przepłukać ciepłą wodą.

Przerwanie mycia poprzez wyłączenie urządzenia.

Ostrzeżenie!

Żrący płyn chemiczny – niebezpieczeństwo poparzenia chemicznego!

Należy bezwarunkowo używać:

ubrania ochronnego, rękawic ochronnych, okularów ochronnych, maski chroniącej twarz.

Zawsze bardzo powoli otwierać drzwiczki urządzenia (gorące opary) – niebezpieczeństwo oparzenia!

*Na koniec dokładnie wypłukać urządzenie **także za osłoną wentylatora!** Przed powrotem do gotowania usunąć wszelkie pozostałości chemii!*



- Codzienne czyszczenie uszczelki drzwi przedłuża jej żywotność.
- Do czyszczenia uszczelki drzwi nie używać szorujących środków!
- Szyby (od zewnątrz i od wewnątrz) oraz obudowę zewnętrzną czyścić najlepiej wilgotną, mokrą szmatką. Używać nie środków rysujących powierzchnię.
- W przypadku silnego zabrudzenia, przed rozpoczęciem mycia namoczyć zabrudzenia 10 minutową pracą w trybie „Para”.
- Ewentualne opory dźwigni spryskiwacza zlikwidować, wpuszczając do mechanizmu tłoczka kilka kropel oleju spożywczego.

Sygnalizacja konieczności odkamienienia generatora pary

Urządzenie jest wyposażone w automatyczny system mycia CleanJet®. Mimo tego należy w regularnych odstępach czasu odkamieniać generator pary w zależności od twardości wody i sposobu użytkowania urządzenia.

Funkcja Calc Info analizuje stopień zanieczyszczenia generatora pary osadem z kamienia. Zaawansowany stopień zanieczyszczenia osadem z kamienia powoduje wyświetlenie informacji, że generator pary wymaga odkamienienia. Odkamienianie generatora pary zaleca się powierzać technikowi serwisowemu.

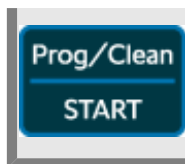
Po zakończeniu mycia urządzenia w automatycznym systemie CleanJet® pokazana niżej informacja na wyświetlaczu sygnalizuje, że generator pary wymaga odkamienienia. Na wyświetlaczach jest wyświetlana naprzemiennie informacja „CALC InFo” oraz „CALL tECH”.

A red LED display showing the word 'CALC' in a pixelated font.

A red LED display showing the word 'CALL' in a pixelated font.

A red LED display showing the word 'InFo' in a pixelated font.

A red LED display showing the word 'tECH' in a pixelated font.



Nacisnąć przycisk „Prog | Start | Clean”, aby ostatecznie zakończyć mycie.

Podłączanie przewodu LAN

Poniżej opisano sposób podłączenia przewodu LAN do złącza LAN znajdującego się w urządzeniu (opcjonalnie CombiMaster® Plus).



Złącze LAN znajduje się od spodu urządzenia po jego lewej stronie (w przypadku urządzeń typu XS z tyłu po prawej stronie).



Wykręcić osłonę przeciwbryzgową.



Założyć na przewód wszystkie elementy osłony w sposób pokazany na zdjęciu. Następnie umieścić przewód LAN w gnieździe.



Przykręcić wszystkie elementy osłony przeciwbryzgowej.

Ponownie zmontować ze sobą wszystkie elementy (zaczynając od strony urządzenia). Poszczególne części należy dokręcić ręcznie, bez użycia narzędzi, aby nie uszkodzić elementów osłony i uszczelki.



UWAGA:

W przypadku uszkodzenia uszczelki zabezpieczenie przed bryzgami wody może być nieskuteczne.

Podłączanie przewodu LAN



Ryzyko oparzenia.

Podczas układania i instalowania przewodu LAN pod urządzeniem należy uważać, aby nie dotknąć gorących elementów urządzenia.

Nie owijać przewodu LAN wokół gorących elementów.



Prawidłowy montaż i skuteczne zabezpieczenie przed bryzgami wody można zapewnić tylko użycie przewodu Ethernet o następujących parametrach:

Maksymalna długość wtyczki Ethernet: 45 mm

Maksymalna przekątna średnica wtyczki: 18,5 mm

Przekrój przewodu: 5,5–7,5 mm

Ponadto do prawidłowego działania złącza konieczne jest zastosowanie przewodu sieciowego kategorii 6 (CAT 6).

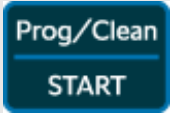
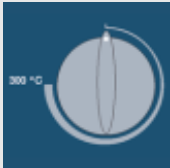
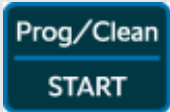


W przypadku instalacji Combi-Duo montaż obydwu przewodów LAN należy powierzyć technikowi serwisowemu.

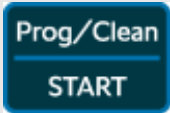
Ustawienia sieciowe

Poniżej opisano sposób, w jaki można skonfigurować ustawienia sieciowe urządzenia. Możliwe jest ustawienie następujących parametrów:

- Adres IP
- Maska podsieci
- Brama sieciowa

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Ustawić górne pokrętko przełącznika na przycisk „Prog/Clean START”.
2		Obrócić pokrętko wyboru temperatury w prawo aż do pojawienia się napisu „IP”.
3		Na wyświetlaczu ukazuje się napis „IP”.
4		Nacisnąć przycisk.
5		Obrócić pokrętko wyboru temperatury do oporu w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się napis „IP 1”.
6		Na wskaźniku czasu (wyświetlaczu dolnym) pojawia się liczba. Jest to pierwszy z czterech bloków adresu IP. Na przykład 10.x.x.x. Zmienić liczbę za pomocą przycisku do wyboru czasu.

Ustawienia sieciowe

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
7		Zatwierdzić ustawioną liczbę za pomocą przycisku „Temperatura rdzenia”.
8		Obrócić pokrętko wyboru temperatury lekko w prawo, aż na wskaźniku temperatury pojawi się napis „IP 2”. W tym momencie można wprowadzić drugi blok adresu IP. Na przykład 10.10.x.x.
9		Następnie wprowadza się maskę podsieci. W tym przypadku należy postępować podobnie jak przy wprowadzaniu adresu IP.
10		Na koniec wprowadza się jeszcze adres bramy sieciowej. Należy tutaj postępować podobnie, jak przy wprowadzaniu adresu IP lub maski podsieci.
11		Naciśnięcie przycisku „Prog/Clean Start” powoduje powrót do menu nadrzędnego. Ustawienia sieciowe są zapisane.

Serwis własny — odkamienianie generatora pary

Generator pary wymaga regularnego odkamieniania ręcznego.

Zalecamy następującą częstotliwość odkamieniania

(przy założeniu eksploatacji urządzenia w trybie parowym przez 8 godzin dziennie)

- do 18° dH (do 3,2 mmol/l) przynajmniej raz w roku,
- do 24° dH (do 4,3 mmol/l) przynajmniej dwa razy w roku,
- powyżej 24° dH (do 4,3 mmol/l) przynajmniej trzy razy w roku.

Wskazana częstotliwość odkamieniania może odbiegać od podanych okresów orientacyjnych w zależności od składu wody (np. zawartości składników mineralnych).



Potrzebne wyposażenie:

Pompa nożna do odkamieniania – nr art.: 6004.0203

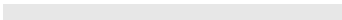
Preparat odkamieniający, kanister 10 l – nr art.: 6006.0110



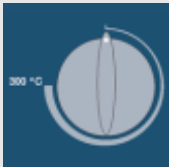
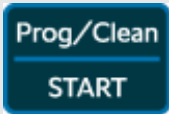
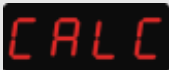
W przypadku dużej ilości osadu z kamienia w generatorze pary odkamienianie może wykonywać wyłącznie technik serwisowy.

Silne zanieczyszczenie generatora pary osadem z kamienia jest sygnalizowane przez funkcję „Calc Info” na koniec programu mycia CleanJet®.

Więcej informacji na ten temat znajduje się w podrozdziale „Sygnalizacja konieczności odkamienienia” w niniejszej instrukcji obsługi.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wybrać „Prog/Clean Start”.
2		Zamknąć drzwi urządzenia.

Serwis własny — odkamienianie generatora pary

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
3		Obrócić pokrętkę wyboru w prawo.
4		Na wyświetlaczu pojawi się...
5		Nacisnąć przycisk. Procedura odkamieniania zostaje uruchomiona.
		Jeżeli temperatura komory na początku procesu odkamieniania wynosi powyżej 40 °C, automatycznie uruchamiane jest chłodzenie „Cool Down” (patrz rozdział „Cool Down”).
6		Generator pary zostaje opróżniony. Po zakończeniu odpompowania wyświetlany jest komunikat „CALC”.
7		Użytkownik zostaje wezwany do włania płynu odkamieniającego.
8		Otworzyć drzwi urządzenia.
9		Wyjąć stelaż zawieszany i osłonę wentylatora.

Serwis własny — odkamienianie generatora pary

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
10		Wprowadzić wąż do otworu doprowadzającego parę, wsuwając go do wskazanego oznakowania. Wskazówka: Oznakowanie przypisane poszczególnym wielkościom urządzenia można znaleźć we wskazówkach dotyczących pompy odkamieniającej.
		<i>Ostrzeżenie!</i> <i>Agresywny płyn chemiczny —</i> <i>niebezpieczeństwo poparzenia chemikaliami!</i> <i>Bezwzględnie należy używać:</i> <i>odzieży ochronnej, okularów ochronnych,</i> <i>rękawic ochronnych, maski ochronnej i pompy</i> <i>odkamieniającej producenta urządzenia.</i>
11		Umieścić stelaż zawieszany w urządzeniu i przytwierdzić wąż za pomocą drucianych haków.
		<i>Ostrzeżenie!</i> <i>Agresywny płyn chemiczny —</i> <i>niebezpieczeństwo poparzenia chemikaliami!</i> <i>W węzłach mogą znajdować się resztki płynu</i> <i>odkamieniającego. Dokładnie spłukać sprzęt</i> <i>odkamieniający wodą.</i> <i>Należy nosić: odzież ochronną, okulary</i> <i>ochronne, rękawice ochronne, maskę ochronną</i> <i>na twarz.</i>
12		Ustawić kanister z płynem odkamieniającym w komorze i umieścić wąż w kanistrze. Wskazówka: Płyn odkamieniający wchodzi w reakcję chemiczną z osadem z kamienia, co może prowadzić do pienienia.

Serwis własny — odkamienianie generatora pary

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
		Bardzo powoli włączyć odpowiednią ilość płynu odkamieniającego, używając do tego celu pompy producenta.

Ilość płynu odkamieniającego dla urządzeń elektrycznych

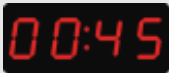
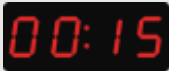
6 x 2/3 GN 1,8 l	10 x 1/1 GN 6 l	20 x 1/1 GN 9 l
6 x 1/1 GN 3,5 l	10 x 2/1 GN 8,5 l	20 x 2/1 GN 11,5 l
6 x 2/1 GN 6 l		

Ilość płynu odkamieniającego dla urządzeń gazowych

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

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
15		Wyjąć sprzęt odkamieniający z komory urządzenia. Dokładnie spłukać płyn odkamieniający z komory urządzenia i sprzętu! Umieścić i przymocować w komorze lewy stelaż zawieszany i osłonę wentylatora.
16		Na wyświetlaczu pojawi się...

Serwis własny — odkamienianie generatora pary

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
17		Zamknąć drzwi urządzenia. Wyświetlony zostanie czas trwania fazy odkamieniania.
18		Generator pary zostanie kilkakrotnie przepłukany, a następnie urządzenie automatycznie przejdzie w tryb parowy.
19		Po zakończeniu fazy odkamieniania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”.
20		Wybierając tryb pracy, użytkownik opuszcza proces odkamieniania. Urządzenia można używać ponownie do przyrządzania potraw.

Przerywanie procesu odkamieniania

W razie konieczności można przerwać proces odkamieniania.

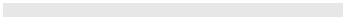
Przed napełnieniem płynem odkamieniającym

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Nacisnąć i przytrzymać przez 10 sekund przycisk temperatury rdzenia.
2		Na wyświetlaczu czasu przyrządzania/temperatury rdzenia pojawi się komunikat „End”. Urządzenia można używać ponownie do przyrządzania potraw.

Po napełnieniu płynem odkamieniającym

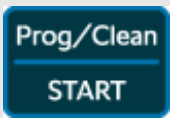
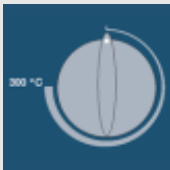
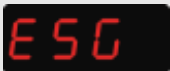
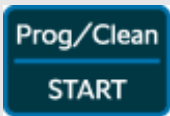
Program przerywający trwa ok. 20 minut.

Serwis własny — odkamienianie generatora pary

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Wyłączyć urządzenie i odczekać 4 sekundy.
2		Włączyć urządzenie
3		Proces odkamieniania zostaje przerwany po naciśnięciu przycisku temperatury rdzenia przed upływem 30 sekund. Jeżeli przycisk temperatury rdzenia nie zostanie naciśnięty przed upływem 30 sekund, proces odkamieniania będzie kontynuowany bez żadnych zmian.
4		Generator pary zostanie automatycznie opróżniony i dokładnie wypłukany.
5		Na wyświetlaczu czasu przyrządzania/temperatury rdzenia pojawi się komunikat „End”. Urządzenia można używać ponownie do przyrządzania potraw.

Serwis własny — opróżnianie generatora pary

Istnieje możliwość opróżnienia generatora pary przed transportem lub w celu zabezpieczenia przed ujemną temperaturą.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Zamknąć zawór wody i otworzyć drzwi.
2		Ustawić pokrętko wyboru na „Prog/Clean Start”.
3		Obrócić pokrętko wyboru w prawo.
4		Na wyświetlaczu pojawia się napis „ESG”.
5		Nacisnąć przycisk. Generator pary zostanie opróżniony.

Czyszczenie uszczelki komory

Na czas dłuższej przerwy w pracy (np. w nocy) drzwi urządzenia należy pozostawić lekko uchylone.

Codzienne czyszczenie uszczelki komory wydłuża jej żywotność. Do czyszczenia uszczelki komory należy korzystać z miękkiej ściereczki i płynu do mycia naczyń, nie korzystać ze środków szorujących!

Czyszczenie szyb

W razie potrzeby można w prosty sposób wyczyścić szyby wewnętrzne. W tym celu drzwiczki urządzenia są wyposażone w odchylane szyby.

Dla urządzeń XS (6 2/3 GN)

Drzwi urządzenia należy otworzyć do zablokowania pod kątem 120°, a następnie, naciskając oba uchwyty, odchylić pierwszą wewnętrzną szybę urządzenia. Wyczyścić powierzchnie obu szyb za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki i zwykłego łagodnego płynu do mycia naczyń lub preparatu do mycia szyb. Następnie ponownie nacisnąć oba uchwyty i odchylić drugą szybę. Teraz można wyczyścić drugą przestrzeń między szybami, a w razie potrzeby również osłony diod LED (patrz poniżej) za pomocą odpowiedniego preparatu.

Dla wszystkich pozostałych urządzeń (6x1/1 GN do 20x2/1 GN)

Drzwi urządzenia należy otworzyć do zablokowania pod kątem 120°, a następnie, naciskając oba uchwyty, odchylić wewnętrzną szybę urządzenia. Wyczyścić powierzchnie szyb wewnętrznych i zewnętrznych za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki i łagodnego zwykłego płynu do mycia naczyń lub preparatu do mycia szyb.



Drzwi nie wolno czyścić za pomocą zintegrowanego spryskiwacza ręcznego ani myjki ciśnieniowej.

Szyby i osłony LED czyścić wyłącznie za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki. W żadnym wypadku nie korzystać z ostrych gąbek i preparatów szorujących.

Stosować wyłącznie łagodne środki czystości, np. płyn do okien lub do mycia naczyń.

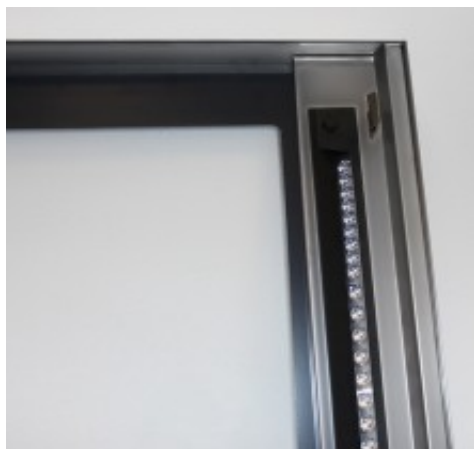
Nie nakładać środków czystości na gorące powierzchnie. Pozwolić drzwicom ostygnąć.

Po nałożeniu środka czystości urządzenia nie wolno rozgrzewać.

Nie wolno stosować następujących preparatów:

- agresywnych środków czystości
- silnych kwasów i zasad
- nierozcieńczonego alkoholu
- acetonu i metanolu
- preparatów do czyszczenia piekarników i grillów
- benzyny, benzolu, toluolu i ksylolu

Czyszczenie osłon oświetlenia LED (wyłącznie urządzenia XS 6 2/3 GN)



Umieszczona za szybą wewnętrzną i środkową osłona oświetlenia LED jest dobrze chroniona przez zabrudzeniami. Mimo to może dojść do zbierania się zanieczyszczeń w tym miejscu. Odchylić szybę wewnętrzną i środkową, aby dostać się do osłony LED. Teraz można wyczyścić osłony. W tym celu przetrzeć powierzchnię osłon oświetlenia za pomocą ściereczki, gąbki lub ręcznika papierowego, delikatnie je pocierając.

Prosimy przestrzegać następujących wskazówek odnośnie czyszczenia osłony LED:

Przezroczysta część osłony oświetlenia LED to wysokiej jakości element zapewniający optymalne rozpraszanie światła w komorze.

Dlatego też w żadnym przypadku do jego czyszczenia nie wolno stosować ostrych gąbek, szorujących środków czystości ani agresywnych środków czystości, takich jak silne kwasy i zasady, nierozcieńczone alkohole, aceton, metanol, preparaty do czyszczenia piekarników, benzyna, benzol, toluol czy ksyolol.

Stosować delikatne, rozcieńczone środki czystości, np. preparaty czyszczące z alkoholem, takie jak płyn do mycia szyb (z etanolem) lub domowy płyn do mycia naczyń.

Środków czystości nie nakładać na rozgrzane powierzchnie. Pozwolić drzwiom urządzenia ostygnąć.

Krótko odczekać i spłukać środek czystości wodą. Nigdy nie rozgrzewać urządzenia po nałożeniu środka czystości.

Serwis własny

Płukanie rynienki na skropliny i rynny odpływowej (wyłącznie urządzenia stołowe)

W przypadku intensywnego korzystania z programów grillowania lub przyrządzania produktów o wysokiej zawartości tłuszczu lub żelatyny, należy codziennie czyścić rynienkę na skropliny i rynnę odpływową.

W tym celu należy korzystać ze szczotki producenta urządzenia (nr art.: 60.75.779), aby zapobiec uszkodzeniom odpływu.

Szczotkę należy ostrożnie wsunąć w otwór odpływowy na wysokość oznakowania (typ 61/101: do chorągiewki; typ 62/102: do uchwytu z tworzywa sztucznego) i usunąć materiał zatykający odpływ.

Unikać gwałtownych ruchów, aby zapobiec uszkodzeniom. Następnie wypłukać rynnę odpływową ok. 1-2 l ciepłej wody. Nie korzystać w tym celu ze spryskiwacza ręcznego.

Serwisowanie filtra powietrza

Urządzenie stołowe typu 6 x 2/3 GN:

Odblokować filtr powietrza za pomocą odpowiedniego przedmiotu (monety, śrubokrętu) poprzez wsunięcie i wciśnięcie go w szczelinę umieszczonej z przodu po środku. W ten sposób można odblokować mocowanie filtra powietrza. Wysunąć filtr z urządzenia ukośnie w dół.

Filtr powietrza należy umyć w zmywarce (nie CleanJet®), a następnie pozostawić do wyschnięcia. Jeżeli po umyciu filtr powietrza nadal będzie bardzo zaklejony i mocno zanieczyszczony, należy go wymienić.

Aby zamontować filtr powietrza, należy wsunąć go ukośnie od dołu do urządzenia. Docisnąć plastikową osłonę filtra do góry aż do zablokowania.

Filtr powietrza nr: 40.04.771



Serwis własny

Urządzenia stołowe typu 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN oraz 10 x 2/1 GN:

Odblokować filtr powietrza poprzez naciśnięcie ramy w dwóch szorstkowanych miejscach. Przechylić filtr do dołu i całkowicie wysunąć go z urządzenia.

Umyć filtr powietrza w zmywarce (nie CleanJet® !), a następnie osuszyć. Jeżeli po umyciu filtr powietrza nadal będzie bardzo zaklejony i mocno zanieczyszczony, należy go wymienić.

Wsunąć zaczepy umieszczone z tyłu filtra w otwory na spodniej stronie urządzenia i zablokować filtr, dociskając go od dołu do góry (odwrotnie niż w przypadku wyjmowania filtra).

Filtr powietrza nr: 40.03.461



Urządzenia stołowe Combi-Duo typu 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN oraz 10 x 2/1 GN:

W celu wymiany filtra powietrza w górnym urządzeniu Combi-Duo otworzyć drzwi obu urządzeń i zdjąć blachę ochronną, wysuwając ją do przodu. Uważać na kabel USB oraz wąż do rynienki na skropliny. W ten sposób dostęp do filtra powietrza jest wolny i można wymienić go zgodnie z wcześniejszą instrukcją.

Serwis własny

Urządzenia wolnostojące typu 20 x 1/1 GN oraz 20 x 2/1 GN:

W celu wymiany filtra powietrza w urządzeniach wolnostojących

20 x 1/1 GN i 20 x 2/1 GN prosimy skontaktować się z partnerem serwisowym!



Wymiana uszczelki drzwiowej

Uszczelka drzwiowa jest umieszczona na przewodnicy w komorze urządzenia.

- Wyjąć starą uszczelkę z przewodnicy.
- Oczyszczyć przewodnicę.
- Umieścić w przewodnicy nową uszczelkę (lekko zwilżyć jej krawędzie mocujące wodą z mydłem).
- Prostokątny element uszczelki musi być całkowicie wsunięty w ramę.



Uszczelka komory:

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

Serwis własny

Wymiana żarówek

Oświetlenie LED

W celu wymiany oświetlenia LED należy zgłosić się do autoryzowanego partnera serwisowego RATIONAL.

Wymiana żarówki halogenowej

Najpierw należy odłączyć urządzenie od napięcia zewnętrznego!

- Zakryć odpływ w komorze urządzenia.
- Wyjąć ramę z szybą i uszczelką.
- Wymienić żarówkę halogenową (nr: 3024.0201, nie dotykać żarówki palcami).
- Wymienić również uszczelkę ramową (nr: 40.00.094).
- Przykręcić ramę z szybą i uszczelkami.



Komunikaty serwisowe

W przypadku wystąpienia usterki na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni komunikat.

Krok	Info/ikona	Specyfikacja
1		Usterki, które nie wykluczają dalszego używania urządzenia do przygotowywania potraw, można anulować przez naciśnięcie przycisku z zegarem.

Zgłoszenie zakłócenia	Kiedy i jak	Działanie
E10	Przez 30 sekund po włączeniu.	Możliwe jest używanie urządzenia do przyrządzania potraw. Powiadomić serwis!
E16	Po wystąpieniu błędu.	Powiadomić serwis!
E17	Po wystąpieniu błędu.	Powiadomić serwis!
E18	Po wystąpieniu błędu.	Powiadomić serwis!
E19	Po wystąpieniu błędu.	Powiadomić serwis!
E20	Wyświetlanie przez 30 sek. po włączeniu lub po zmianie trybu pracy.	Tryb gotowania możliwy jedynie w ograniczonym stopniu. Powiadomić serwis!
E23	Wyświetlanie w sposób ciągły.	Wyłączyć urządzenie. Powiadomić serwis!
E24	Wyświetlanie w sposób ciągły.	Wyłączyć urządzenie. Powiadomić serwis!
E25/E26/E27	Konieczność potwierdzenia na końcu programu mycia.	Możliwe jest używanie urządzenia do przyrządzania potraw. Mycie nie jest możliwe. Powiadomić serwis.
E28	Przez 30 sekund po włączeniu.	Powiadomić serwis!

Komunikaty serwisowe

Zgłoszenie zakłócenia	Kiedy i jak	Działanie
E29	Wyświetlanie w sposób ciągły.	Sprawdzić i wymienić filtr powietrza pod panelem obsługi. Sprawdzić, czy na urządzenie nie oddziałuje zewnętrzne źródło ciepła. Jeżeli komunikat będzie się utrzymywać, powiadomić serwis!
E30	Wyświetlanie w sposób ciągły.	Nie działa regulacja wilgotności! Urządzenia można używać do przyrządzania potraw w ograniczonym stopniu. Powiadomić serwis!
E31	Przez 30 sekund po włączeniu.	Uszkodzony czujnik temperatury rdzenia! Urządzenia można używać do przyrządzania potraw bez korzystania z czujnika temperatury rdzenia. Powiadomić serwis!
E32	Wyświetlanie w sposób ciągły.	Zamknąć zawór gazu! Powiadomić serwis.
E33	Wyświetlanie w sposób ciągły po 4-krotnym resecie.	Zamknąć zawór gazu! Powiadomić serwis.
E34	Wyświetlanie w sposób ciągły.	Powiadomić serwis!
E35	Przez 30 sekund po włączeniu.	Podłączyć okap kondensacyjny Ultravent®.
E36	Po wystąpieniu błędu.	Tryb gotowania możliwy jedynie w ograniczonym stopniu. Powiadomić serwis!
E37	Po wystąpieniu błędu.	Tryb gotowania możliwy jedynie w ograniczonym stopniu. Powiadomić serwis!
E38	Po wystąpieniu błędu.	Uszkodzony przełącznik wyboru trybu pracy. Powiadomić serwis!
E39	Po wystąpieniu błędu.	Uszkodzony przełącznik wyboru temperatury komory. Powiadomić serwis!

Komunikaty serwisowe

Zgłoszenie zakłócenia	Kiedy i jak	Działanie
E40	Po wystąpieniu błędu.	Uszkodzony przełącznik wyboru czasu gotowania/temperatury rdzenia. Powiadomić serwis!
E44	Konieczność potwierdzenia na końcu programu mycia.	Tryb pracy „Para” i „Para łączona” niedostępny. Powiadomić serwis.
E50	Po wystąpieniu błędu.	Brak inicjalizacji zegara czasu rzeczywistego (rtc) — patrz rozdział „Ustawianie godziny/daty”.
E51	Po wystąpieniu błędu.	Wymienić baterię. Powiadomić serwis.
E60	Po wystąpieniu błędu.	Błąd modułu zapłonu. Powiadomić serwis.

Zanim wezwie się serwis

Awaria	Możliwa przyczyna	Sposób usunięcia
Z drzwiczek urządzenia kapie woda.	Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.	Przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach w urządzeniach wolnostojących klamka drzwi musi być skierowana w dół.
	Uszczelka drzwiczek zużyta lub uszkodzona.	Wymienić uszczelkę drzwi (patrz rozdział „Drobne naprawy we własnym zakresie”). Wskazówki, jak przedłużyć użytkowanie uszczelki: - Zawsze po użytkowaniu urządzenia czyścić uszczelkę wilgotną ściereczką. - Przy częstej produkcji produktów grillowanych (co powoduje intensywne odkładanie się tłuszczu) należy uszczelkę czyścić wilgotną ściereczką także między kolejnymi załadunkami. - Jeżeli urządzenie przez dłuższy czas pracuje bez produktów, zalecane jest ustawienie temperatury w komorze maks. 180 °C.
Podczas pracy urządzenia w komorze powstają hałasy.	Oslona wentylatora, stelaże zawieszane itp. nie są prawidłowo zablokowane.	Prawidłowo zamocować osłonę wentylatora i stelaże zawieszane w komorze.
Oświetlenie komory nie działa.	Żarówka halogenowa uszkodzona.	Wymienić żarówkę (patrz rozdział „Drobne naprawy we własnym zakresie”).
Brak wody Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „OPEn H2O”	Kran dopływu wody zakręcony	Odkręcić kran dopływu wody
	Zabrudzony filtr na dopływie wody	Sprawdzenie i oczyszczenie filtra, w tym celu: zamknąć kran z wodą, odkręcić doprowadzenie wody do urządzenia, zdemonstować i oczyścić filtr na dopływie wody. Założyć filtr, podłączyć dopływ wody i sprawdzić szczelność.

Zanim wezwie się serwis

Z urządzenia dołem wypływa woda	Urządzenie nie jest wypoziomowane	Wypoziomować urządzenie za pomocą poziomicy (patrz Instrukcja instalacji).
	Odpływ zatkany	Odpływ (rurę HT) z tyłu urządzenia zdjąć i oczyścić. Może dojść do zatkania, jeżeli często przyrządzane są produkty o dużej zawartości tłuszczu, albo przy zainstalowaniu rury odpływowej ze zbyt małym spadkiem. Pomoc: Rurę odpływową zainstalować zgodnie z opisem w instrukcji instalacji.
Urządzenie nie reaguje po włączeniu	Wyłączony zewnętrzny wyłącznik główny	Włączyć wyłącznik główny
	Przepalił się bezpiecznik na rozdzielni budynku	Sprawdzić bezpieczniki budynkowe
	Po wyłączeniu urządzenia panowała przez dłuższy czas temperatura poniżej 5 °C.	Rozgrzać komorę urządzenia do ponad 20 °C. Urządzenie wolno eksploatować jedynie w pomieszczeniach zabezpieczonych przed mrozem (patrz Instrukcja instalacji).
Urządzenie komunikuje „CHnG FILT”.	Zabrudzony jest filtr powietrza.	Wymienić filtr powietrza. Patrz rozdział „Drobne naprawy we własnym zakresie”. W celu skasowania komunikatu wcisnąć przycisk czasu przyrządzania.
Urządzenie gazowe komunikuje „CHnG PoL”.	Zasilanie w prąd nie jest podłączone prawidłowo biegunowo.	Jeżeli urządzenie gazowe jest podłączone do gniazdka, wyciągnąć wtyczkę i włożyć ją obróconą o 180°. Podłączyć urządzenie prawidłowo (przez elektryka) spolaryzowane w sposób stały (bez wtyczki).
Urządzenie gazowe pokazuje stale Reset „rES”.	Przerwany dopływ gazu do urządzenia.	Otworzyć zawór gazu. Włączyć strop wentylacyjny.
	Za niskie ciśnienie gazu.	Sprawdzić zasilanie urządzenia w gaz.

Zanim wezwie się serwis

Przycisk trybów pracy miga	Zbyt wysoka temperatura w komorze	Schłodzić komorę za pomocą „Schładzanie” (patrz rozdział „Schładzanie - Cool Down”)
-------------------------------	---	---

Deklaracja zgodności UE

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
D-86609 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com



Product: Commercial CombiSteam Ovens Electric Appliances
Type: CombiMaster Plus CM 61, CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102,
CMP 201, CMP 202 (incl. CombiDuo)

Including dedicated extractor hoods: EH 61/101/62/102 (CombiDuo 61/101)
UV 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)
UV Plus 61/101/62/102/201 (CombiDuo 61/101)

RO: Naposťujeme informáciu, že naše výrobky sú v súlade so smernicou Európskej únie (EÚ)
CE: Firma Rational prehlasuje, že výrobky plus a plus+ sú v súlade so smernicami Európskej únie
B: Konformitätserklärung: Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden E.U.-Richtlinien übereinstimmen:
DE: A Rational erklärt, dass diese Produkte in Übereinstimmung mit folgenden E.U.-Richtlinien:
E: Rational déclare que ces produits sont conformes aux suivantes Directives Européennes:
EE: Rationalisotetaan, et muut tooted vastavad järgmistele EÜ normidele:
F: Rational déclare que ces produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes:
FIN: Rational valustaa, 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 τα ακόλουθα, της Ε.Ε.
H: A Rational kijelenti, hogy ezek termékei megfelelnek az Európai Unió általános irányelveinek:
HR: Rational izjavlja da su proizvodi u skladu sa sledećim smernicama EU:
I: Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea:
LT: Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka šiuos šiuolaikinius ES normos:
LV: Firma Rational paziņo, ka šie produkti atbilst šādajiem ES noteikumiem:
NL: Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P: A Rational-declare que estos productos están en conformidad con las siguientes directivas (EU)
PL: Firma Rational oświadcza, że dane urządzenia są zgodne z następującymi wytycznymi (UE)
RO: Declaram: Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu cerințele directivei ale Uniunii Europene:
RS: Naposťujemo informaciju, da naši proizvodi odgovaraju sledećim evropskim zakonima (EÜ)
S: Rational Måklaras att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-föreskrifter:
SGB: Rational izjavlja da su naši proizvodi u saglasnosti sa sledećim smernicama EU:
SI: Rational izjavlja, da so ti izdelki skladni s naslednjimi smernicami EU:
SK: Firma Rational prehlasuje, že výrobky plus a plus+ sú v súlade so smernicami Európskej únie:
TR: Rational bu ürünüleri Avrupa Birliği'ni gerektiren Direktiflerin uygulanmasına uygun

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIN EN 60335-1 (VDE 0750-1):2012-10, EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-1 Sec1 (VDE 0750-1 Sec1):2014-04, EN 60335-1:2012/AC:2014
- EN 60335-1:2012/41:2014
- DIN EN 60335-2-42 (VDE 0750-42:2012-12, EN 60335-2-42:2003+Cor.2007+A1+A1:2010)
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366:2008-11, EN 62233:2008)
- DIN EN 62233 Sec1 (VDE 0700-366 Sec1):2009-04, EN 62233 Sec1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03, EN ISO 12100:2010



Electro Magnetic Compatibility (EMV 2014/50/EU)

- DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05, EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- DIN EN 61000-3-11 (VDE 0838 Teil 11): 2011-04, EN 61000-3-11: 2008
- DIN EN 61000-3-12 (VDE 0838-12): 2011-04
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-04, EN 55014-2: 1997 + A1: 2007 + A2: 2008
- Anforderungen der Kategorie III / Requirements of category IV



Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

Landsberg, 01.03.2017

Michael Haas
Managing Director

U.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance

Deklaracja zgodności UE

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



Product: Commercial CombiSteam Ovens Gas Heated Appliances
Types: CombiMaster Plus CMP 61, CMP 62, CMP 101, CMP 102, CMP 201, CMP 202
Including dedicated extractor hoods: EH 61/101 (CombiDuo 61/61)
UV 61/101 (CombiDuo 61/61)
UV Plus 61/101 (CombiDuo 61/61)

EG: Bezpieczeństwo konstrukcyjne, w tym odporność na nadmierne ciśnienie i na nadmierne temperatury (EG)
CE: Firma Rational potwierdza, że výrobek jest w zgodzie z następującymi dyrektywami (EU)
D: Konformitätserklärung: Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen
DK: National erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:
E: Rational déclare que ses produits sont conformes aux règles des Directives Européennes
EE: Rational tõendab, et annud tooted vastavad järgmistele EÜ normidele
F: Rational déclare que ses produits sont en conformité avec les directives de l'Union Européenne suivantes
FR: Rational atestuje, że niniejsze urządzenia są zgodne z następującymi dyrektywami europejskimi
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: Rational kijelenti, hogy ezen termékek megfelelnek az Európai Unió irányelveit tartalmazó előírásoknak
HR: Rational izjavlja da su svi proizvodi u skladu sa zahtjevima europskih propisa (EU)
I: Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea
L: Rational paratiba, ka šie produktai atbilst šādām Eiropas Savienības ES normām
LV: Firma-Rational pariba, ka iekārtājam atbilst noteiktām ES normām
NL: Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
P: A Rational deklaruje, że niniejsze produkty zostały wykonane w zgodności z następującymi dyrektywami (EU)
PL: Firma Rational oświadcza, że niniejsze urządzenia są zgodne z następującymi wytycznymi (UE)
RO: Declarația Rational de față că aceste produse sunt în conformitate cu prevederile Directivei de Uniune Europeană
RU: Фирма Rational заявляет, что данный образец соответствует следующим требованиям (ЕС)
S: Rational försäkrar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-riktlinjer
SK: Rational izjavuje, že tieto výrobky sú v súlade s nasledujúcimi smernicami (EÚ)
SI: Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu s naslednjimi smernicami (EU)
SL: Firma Rational potrjuje, da výrobki niso v skladu s naslednjimi smernicami (EU)
TR: Rational bu ürünleri Avrupa Birliği'nin aşağıdaki Direktiflerine uygun olduğunu beyler

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC
- EN 203-1:2014; EN 203-2:2006, EN 203-3:2009

Machinery Directive MD 2006/42/EC

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

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/53/EU

- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011, EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,
- EN 61000-3-2:2014, EN61000-3-3:2013,

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

Gastec: QA High Efficiency Label (QA KE 174) and Gastec: QA Low NOx Label (QA KE 176)

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

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

Landsberg, 01.01.2017

Michael Haas
Managing Director

Marco Altmann
Produktionsleitung Teamleiter Wärme



Deklaracja zgodności UE

Rational AG
Ighinger Straße 62
D-86699 Landsberg
Germany
www.rational-ag.com



Product: Commercial CombSteam Ovens Electric Appliances
Type: CombiMaster Plus: CMP XS 6 2/3 E (incl. CombiDuo)
including dedicated extractor hoods: UltraVent: UV XS 6 2/3 E
including UltraVent® XS Integration

RO: După Prescripția europeană, în ceea ce privește conformitatea cu cerințele europene de EC
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
DE, H: Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver
E: Rational déclare que ces produits sont conformes aux réglementations européennes
EE: Rational kinnitab, et ettevõtte tootet 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 αυτής της εταιρείας συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.
H: A Rational kijelenti, hogy ezek termékei megfelelnek az Európai Unió irányelvei követelményeinek
HR: Rational izjavlja da su ovi proizvodi u skladu s odredbama europskih
I: Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea
LT: Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka šiuos Europos Sąjungos reikalavimus
LV: Firma Rational paskaidro, ka šie produkti atbilst šādiem Eiropas Savienības prasībām
NL: Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen
P: A Rational declares que estos productos están en conformidad con las regulaciones directivas EU
PL: Firma Rational oświadcza, że dane wyrobów są zgodne z następującymi dyrektywami UE
RO: Societatea Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene
RU: После Проверки установлено, что данные изделия соответствуют требованиям ЕВ
S: Rational kinnitab, et disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktive
SKB: Rational izjavlja da su ovi proizvodi u saglasnosti sa odredbama evropskih
SI: Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu s predpisi evropskega
SA: Firma Rational prohlašuje, že výrobky v souladu s následujícími směrnici EU
TR: Rational bu ürünleri Avrupa Birliği'ni kapsayan Direktiflerin uygulanıyor olduğunu

Machinery Directive MD 2006/42/EC

- DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1) 2012-10; EN 60335-1:2012
- DIN EN 60335-1 Ber.1 (VDE 0700-1 Ber.1) 2014-04; EN 60335-1:2012/AC:2014
EN 60335-1:2012/AT1:2014
- DIN EN 60335-2-42 (VDE 0700-42) 2012-12; EN 60335-2-42:2003 + Cor.:2007 + A1+A11:2012
- DIN EN 62233 (VDE 0700-366) 2008-11; EN 62233:2008
- DIN EN 62233 Ber.1 (VDE 0700-366 Ber.1) 2009-04; EN 62233 Ber.1:2008
- DIN EN ISO 12100:2011-03; EN ISO 12100:2010



Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/30/EU

- DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1) 2012-05; EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- DIN EN 55014-2-11 (VDE 0875 Teil 11) 2001-04; EN 55014-2-11: 2000
- DIN EN 55014-2-12 (VDE 0875-12) 2012-06
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2) 2009-06; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- Anforderungen der Kategorie IV / Requirements of category IV



Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

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

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

Landsberg, 01.03.2017

Michael Haas
Managing Director

I.V. Roland Hegmann
Head of Approval / Compliance



...





...



Europe

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

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

RATIONAL Italia S.r.l.
Tel. +39 041 5951909
info@rational-online.it
rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
Tel. +41 71 727 9092
info@rational-online.ch
rational-online.ch

**RATIONAL Ibérica
Cooking Systems S.L.**
Tel. +34 93 4751750
info@rational-online.es
rational-online.es

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

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

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

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Тел. +7 495 640 63 38
info@rational-online.ru
rational-online.ru

**RATIONAL International AG
Istanbul İrtibat bürosu**
Tel. +90 212 603 6767
info@rational-online.com.tr
rational-online.com.tr

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

RATIONAL Sp. z o.o.
Tel. +48 22 8649326
info@rational-online.pl
rational-online.pl

**RATIONAL Slovenija
SLORATIONAL d.o.o.**
Tel. +386 (0)2 8821900
info@slorational.si
slorational.si

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

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

America

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

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

RATIONAL USA Inc.
Tel. 888-320-7274
info@rational-online.us
rational-online.us

RATIONAL Argentina – South America
Tel. +54 11 2080 2495
info@rational-online.com.ar
rational-online.com.ar

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

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Tel. +61 (0) 3 8369 4600
info@rationalaustralia.com.au
rationalaustralia.com.au

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
Tel. (03) 6316 -1188
info@rational-online.jp
rational-online.jp

**RATIONAL International India
Private Limited**
Tel. +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
rational-online.in

RATIONAL 莱欣诺® 中国
Tel. +86 21 3183 7500
office.shanghai@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL International Middle East
Tel. +971 4 338 6615
info@rational-online.ae
rational-online.ae

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

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

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080
info@rational-international.com
rational-online.com

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

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