



# CombiMaster<sup>®</sup> Plus / CombiMaster<sup>®</sup>

Mode d'emploi original



### Le pack All-Inclusive qui porte bien son nom.

Nous souhaitons que vous tiriez profit au maximum de votre investissement, et ce, dès le départ.

Tout au long de la durée de vie de votre appareil et sans frais additionnels.

### GRATUIT ! - Séance de formation sur place

Nous montrons à votre équipe de cuisine, et dans votre propre cuisine, comment fonctionnent nos appareils et comment les utiliser de façon optimale en fonction de vos besoins.

### GRATUIT ! - RATIONAL ConnectedCooking



Reliez vos appareils RATIONAL en toute facilité avec cette solution de gestion de réseau dans le Cloud pour les cuisines professionnelles. Avec ConnectedCooking, tout est toujours sous contrôle : gestion simplifiée des appareils, accès à distance depuis votre smartphone, documentation HACCP automatique ou téléchargement de recettes depuis la bibliothèque RATIONAL, autant de fonctions faciles à utiliser pour vos appareils.

Il suffit de vous inscrire sur [ConnectedCooking.com](https://www.connectedcooking.com)



### GRATUIT ! - Chef@Line®

Si vous avez des questions liées à des applications ou des recettes, nous vous aiderons volontiers par téléphone. Une aide rapide et simple, de cuisinier à cuisinier, 365 jours par an. Pour contacter la Chef@Line®, appelez le numéro **08 25 80 18 38**.

## PARTENAIRE DE SERVICE RATIONAL



Nos appareils sont fiables et durent longtemps. Si un souci technique venait malgré tout à survenir, les PARTENAIRES DE SERVICE RATIONAL sont là pour vous fournir une aide rapide. Fourniture de pièces de rechange garantie et dépannage d'urgence y compris le weekend : **Tél. 03 89 57 00 81.**

## Garantie de 2 ans

Nous accordons une durée de garantie de 24 mois à compter de la date de première mise en service. Vous devez pour cela avoir enregistré intégralement et correctement votre appareil auprès de RATIONAL. Vous pouvez le faire simplement en ligne sur le site [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty) ou en nous renvoyant la carte postale fournie. Sont exclus de la garantie les dommages concernant le verre, les ampoules et le joint de porte ainsi que ceux résultant d'un usage, d'une maintenance, d'une réparation et d'un détartrage inadéquats.

Il suffit de vous inscrire sur [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty)



# CombiMaster – La puissance

---

Cher utilisateur,

Vous avez pris la bonne décision en optant pour l'acquisition d'un CombiMaster® Plus ! Le nouveau CombiMaster® Plus est synonyme d'avancée technique, de finitions de qualité et saura vous convaincre avec ses fonctions assurant toujours une qualité exceptionnelle des mets : pâtes croustillantes, rôtis juteux, arômes et couleurs intenses. La commande par molette de réglage tournante garantie simplicité d'utilisation et robustesse. Avec CombiMaster® Plus, vous aurez des années durant, un partenaire fiable à vos côtés. Nous accordons 24 mois de garantie à dater de la première installation pour tout appareil enregistré auprès de nos services. Vous pouvez procéder à son enregistrement en vous rendant simplement sur le site [www.rational-online.com/warranty](http://www.rational-online.com/warranty) ou en nous renvoyant la carte postale jointe. Sont exclus de la garantie les dommages concernant le verre, les ampoules et les matériaux de jointure ainsi que ceux résultant d'un usage, d'une maintenance, d'une réparation et d'un détartrage inadéquats. Nous vous souhaitons une agréable réussite !

**Sincèrement vôtre,  
RATIONAL AG**

Sous réserve de modifications techniques servant le progrès !

**Revendeur:**

**Installateur:**

Installé le:

**Numéro de série:**



# Sommaire

<b>Explication des pictogrammes</b>	7
<b>Première mise en service</b>	8
<b>Instructions de sécurité</b>	10
Responsabilité	13
<b>Entretien, inspection, maintenance et réparation</b>	15
<b>Parties fonctionnelles</b>	18
<b>Remarques concernant l'utilisation de votre appareil</b>	19
Utilisation de la sonde de température à cœur	22
<b>Remarques concernant l'utilisation du port USB</b>	24
Utilisation de la douchette	25
<b>Éléments de commande</b>	26
Consignes générales	28
ClimaPlus ®	30
<b>Aperçu des modes de fonctionnement</b>	32
Mode vapeur	34
Mode air chaud	38
Mode combinaison	42
Mode Finishing ®	46
<b>Cool Down</b>	50
<b>Mode programme</b>	51
Créer programme	51
Démarrer programme	54
Vérifier programme	56
Effacer programme	57
<b>Téléchargement de programmes</b>	58
<b>Transfert de programmes</b>	60
<b>HACCP</b>	62



# Sommaire

<b>Mise à jour de logiciels</b>	64
<b>Réglage Celsius/Fahrenheit</b>	65
<b>Réglages heure/date</b>	67
<b>Nettoyage CombiMaster ® Plus</b>	69
Démarrer le nettoyage	69
Programmes de nettoyage	76
Interruption du programme CleanJet ®	78
<b>Nettoyage CombiMaster ®</b>	83
<b>Affichage du détartrage du générateur de vapeur</b>	87
<b>Raccordement du câble LAN</b>	88
<b>Paramètres du réseau</b>	90
<b>Interventions techniques – détartrage du générateur de vapeur</b>	92
<b>Interventions techniques – vidange du générateur de vapeur</b>	98
<b>Intervention technique</b>	99
Nettoyage du joint d'étanchéité de l'enceinte de cuisson	99
Nettoyage des vitres	99
Nettoyage des protections LED (uniquement les appareils XS 6 2/3 GN)	99
Nettoyage du bac collecteur et de la gouttière (uniquement pour les appareils de table) :	99
Entretien du filtre à air	99
Remplacement du joint d'étanchéité de la porte	99
Remplacer l'éclairage	99
Remplacer les lampes halogènes	99
<b>Avis d'entretien</b>	106
<b>Avant de contacter le service</b>	109
<b>Déclaration de conformité CE relative</b>	111

# Explication des pictogrammes

---



## ***Danger !***

Danger imminent susceptible de provoquer des blessures extrêmement graves ou mortelles.



## ***Attention !***

Danger potentiel susceptible de provoquer des blessures graves ou mortelles s'il n'est pas évité.



## ***Prudence !***

Danger potentiel susceptible de provoquer des blessures mineures ou modérées s'il n'est pas évité.



## ***Substances corrosives***



## ***Risque d'incendie !***



## ***Risque de brûlure !***



**Attention :** un non-respect peut entraîner des dégâts matériels.



Conseils et astuces pour l'usage au quotidien



Lire attentivement le manuel avant la mise en service.



La hauteur d'enfournement supérieure ne peut pas dépasser 160 cm de haut.

## Première mise en service

---



Lisez attentivement le manuel avant la première mise en service.

Lors de la première mise en service de votre nouvel appareil, celui-ci vous demandera d'exécuter un auto test intégré unique. Cet auto test dure environ 45 minutes et sert à adapter l'appareil aux conditions ambiantes spécifiques. Veuillez tenir compte des consignes suivantes :

- Pour procéder à l'auto test, tous les emballages doivent être enlevés de l'appareil. Le cadre suspendu et le déflecteur doivent être correctement fixés.
- L'appareil doit être installé conformément aux consignes d'installation.
- Pour les appareils de taille 6 x 2/3, 6 x 1/1, 10 x 1/1, 6 x 2/1 et 10 x 2/1 GN, déposez un récipient GN plat au centre du cadre suspendu avec l'ouverture tournée vers le bas.
- Pour les appareils de taille 20x1/1 ou 20x2/1 GN, déposez deux récipients GN sur le cadre porte-assiettes. Un récipient plat positionné entre les deux ventilateurs (haut et bas) avec l'ouverture tournée vers le bas.
- Pour plus de détails, veuillez consulter les indications à l'écran et le manuel d'installation.



### **Risque d'incendie !**

Retirer emballage, kit de démarrage, grilles et bacs.

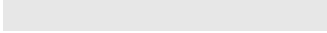





Ne pas ouvrir la porte de l'enceinte pendant l'auto test, sinon le test est interrompu. Redémarrez le test en mettant hors tension l'appareil. Laissez refroidir l'appareil le cas échéant. En cas d'abandon, l'appareil vous invitera à relancer l'auto test le lendemain.

Étape	info/bouton	Description
1		Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson et enlevez l'emballage, le kit de démarrage, les grilles et les bacs.



## Première mise en service

Étape	info/bouton	Description
2		Insérez une plaque GN vide avec l'ouverture vers le bas dans le châssis devant chaque ventilateur. Pour de plus amples informations, veuillez également lire le guide d'installation.
3		Fermez la porte de l'enceinte de cuisson pour lancer l'auto test.
4		Le test suivant est effectué automatiquement. L'écran affiche « auto » « test ».
5		L'auto test est terminé après environ 45 minutes.



**CO2**

Pour les appareils à gaz, il est obligatoire de procéder à la mesure des gaz de combustion à la fin de l'auto test.

## Instructions de sécurité

---

Conservez ce manuel afin qu'il soit en permanence accessible par tous les utilisateurs de l'appareil !

Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou un manque d'expérience et/ou de connaissance. Cela est toutefois possible à condition que ces personnes soient surveillées par un responsable en matière de sécurité. À moins que ce groupe de personnes soit surveillé par un responsable de la sécurité et averti des risques potentiels liés à l'appareil. Les surfaces et les accessoires peuvent être très chauds tenez en compte lors de la surveillance. Le nettoyage ainsi que l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être réalisés par des enfants même sous surveillance.

L'utilisation peut uniquement être réalisée à la main. Les dommages résultant d'objets pointus, coupants et autres entraînent la perte de garantie.

Afin d'éviter tout risque d'accident ou de dommage au niveau de l'appareil, il est impératif d'organiser des formations régulières du personnel opérateur et de leur fournir les consignes de sécurité requises.

Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un représentant S.A.V. ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement.

Si le type d'aménagement de l'appareil est tel que le niveau supérieur dépasse une hauteur de 160 cm, il est nécessaire de les marquer avec l'autocollant annexé.



### **Attention !**

#### **Vérification avant la mise en marché journalière et utilisation**

- Verrouillez le déflecteur en dessous et au-dessus conformément aux instructions. Risque de blessures à cause de la rotation du ventilateur !
- Assurez-vous que les cadres suspendus ou le chariot d'enfournement sont arrêtés dans l'enceinte de cuisson conformément aux prescriptions. Les bacs contenant du liquide chaud peuvent tomber ou glisser de l'enceinte. Risque de brûlure !
- Assurez-vous qu'il ne reste aucun résidu de tablettes de nettoyage avant d'utiliser l'appareil pour cuire.. Retirer les résidus de tablettes éventuels et rincer soigneusement avec la douchette. Risque de brûlure !

## Instructions de sécurité

---



### **Attention !**

*Les normes et prescriptions nationales et locales relatives à l'installation et au fonctionnement des appareils de cuisson industriels doivent être respectées. Une erreur d'installation, de maintenance, d'entretien ou de nettoyage ainsi que toute modification réalisée au niveau de l'appareil peut entraîner des dommages, blessures voire la mort. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant de mettre en marche l'appareil. Cet appareil peut uniquement être utilisé pour cuire des aliments dans les cuisines industrielles. Tout autre type d'utilisation est à considérer comme impropre et dangereuse. Les aliments qui contiennent des substances facilement inflammables (par ex. aliment avec alcool) ne peuvent pas être cuits. Les substances présentant un point d'inflammation bas peuvent s'inflammer d'elles-mêmes. Risque d'incendie et de déflagration ! Les produits de nettoyage et de détartrage ainsi que les accessoires correspondants peuvent uniquement être employés pour les usages définis dans le présent manuel. Tout autre type d'utilisation est à considérer comme impropre et dangereuse. En cas d'endommagement de la vitre en verre, veuillez faire remplacer directement l'entièreté de la vitre.*



L'homologation IEC 60417-6332 permet d'installer les fours mixtes de modèle électrique dans des environnements chauds et humides.



### **Attention !**

#### **Fumage d'aliments au sein de l'appareil**

*Les aliments peuvent uniquement être fumés au sein de l'appareil avec l'accessoire de fumage RATIONAL, le VarioSmoker.*



### **Attention !**

*Aucun objet sur le couvercle de l'appareil  
Ne placez aucun objet sur le couvercle de l'appareil. Un risque de blessures peut survenir en cas de chute.*

## Instructions de sécurité

---



### **Attention !**

#### **Uniquement appareils au gaz**

- Si votre appareil est installé sous une hotte aspirante, celle-ci doit être allumée pendant le fonctionnement de l'appareil. Gaz de combustion !
- Si votre appareil est relié à une cheminée, cette conduite d'extraction doit être nettoyée à chaque fois conformément aux prescriptions nationales. Risque d'incendie ! (Veuillez contacter votre installateur à ce sujet).
- Ne placez aucun objet sur la conduite d'extraction de votre appareil. Risque d'incendie !
- L'espace situé sous le fond de l'appareil ne peut pas être bloqué ni condamné. Risque d'incendie !
- L'appareil peut uniquement fonctionner dans un environnement calme. Risque de danger !



### **Conduite à adopter en cas d'odeur de gaz :**

- Coupez immédiatement l'arrivée de gaz !
- Ne touchez aucun interrupteur électrique !
- Veillez à directement bien aérer la pièce !
- Évitez le feu direct et la formation d'étincelles !
- Utilisez un téléphone externe et informez immédiatement le fournisseur de gaz compétent (si le fournisseur de gaz n'est pas disponible, appelez le service incendie compétent) !

## Consignes de sécurité et responsabilité

---



### **Avertissement !**

#### **Consignes de sécurité durant l'utilisation**

- Pour les contenants remplis de liquide ou les plats contenant des aliments rendant de l'eau à la cuisson, seuls les niveaux permettant à l'utilisateur de voir facilement le contenu du plat enfourné peuvent être utilisés – risque de brûlure !. Un autocollant d'avertissement est apposé sur l'appareil.
- Ouvrez toujours très lentement la porte de l'enceinte de cuisson, car des vapeurs chaudes risquent de s'échapper – risque de brûlure !
- Manipulez toujours les accessoires et autres objets se trouvant dans l'enceinte de cuisson avec une protection thermique – risque de brûlure !
- La température extérieure de l'appareil peut dépasser les 60 °C. Touchez donc uniquement les éléments de commande – risque de brûlure !
- La douchette et l'eau provenant de la douchette peuvent être très chaudes – risque de brûlure !
- Mode Cool Down – Activez la fonction Cool Down uniquement après avoir verrouillé le déflecteur en respectant les instructions – risque de blessure !
- Ne mettez jamais votre main dans le ventilateur – risque de blessure !
- Le nettoyage à l'aide de produits chimiques agressifs entraîne un risque de brûlure ! Lors du nettoyage, il convient de porter des vêtements de protection, des lunettes de protection, des gants de protection et un masque de protection adaptés. Veuillez respecter les consignes de sécurité énoncées au chapitre « Nettoyage ».
- Veillez à ce qu'aucune matière inflammable ou combustible ne se trouve à proximité de l'appareil – risque d'incendie !
- Actionnez le frein d'immobilisation sur les appareils mobiles et les chariots d'enfournement lorsque ces derniers ne sont pas en mouvement. Sur des surfaces inégales, les chariots pourraient glisser – risque de blessure !
- Lors du déplacement des chariots d'enfournement, il convient de toujours fermer les verrous immobilisant les contenants. Couvrez les récipients contenant des liquides afin d'éviter tout débordement de liquides chauds – risque de brûlure !
- Lors du chargement et du retrait des cadres porte-assiettes et des chariots d'enfournement, le chariot de transport doit être fixé correctement à l'appareil – risque de blessure !
- Les chariots d'enfournement, les cadres porte-assiettes, les chariots de transport ainsi que les appareils mobiles peuvent basculer en raison d'une surface inclinée ou d'un obstacle – risque de blessure !

## **Consignes de sécurité et responsabilité**

---

### **Responsabilité**

Les installations et réparations qui ne sont pas réalisées par du personnel qualifié agréé ou pour lesquelles des pièces de rechange originales ne sont pas utilisées, ainsi que toute modification technique de la machine non autorisée par le fabricant, annulent la garantie et la responsabilité produit du fabricant.

## Entretien, inspection, maintenance et réparation

---

Votre appareil doit être nettoyé chaque jour ou selon les instructions de nettoyage afin de conserver la qualité supérieure de l'acier inoxydable et pour éviter que l'appareil ne tombe en panne. Pour ce faire, veuillez suivre les instructions figurant au chapitre « Nettoyage ».

Un fonctionnement continu à haute température de l'enceinte de cuisson ( $\geq 260$  °C) ou l'emploi de degré de coloration élevé (coloration 4/5) et une utilisation majoritaire d'aliments gras ou gélatineux peut entraîner une usure prématurée du joint de l'enceinte.

Un nettoyage journalier du joint de l'enceinte de cuisson avec un produit de nettoyage non abrasif permet de prolonger la durée de vie de l'appareil.



### **Avertissement !**

**Si l'appareil n'est pas ou pas assez nettoyé, de la graisse résiduelle et/ou des restes d'aliments peuvent s'enflammer dans l'enceinte de cuisson – risque d'incendie !**

- Si de la graisse résiduelle et/ou des restes d'aliments s'enflamment dans l'enceinte de cuisson, éteignez immédiatement l'appareil et laissez la porte de l'enceinte fermée afin d'étouffer le feu. Si d'autres mesures d'extinction sont requises, coupez l'alimentation électrique de l'appareil et utilisez un extincteur (ne pas utiliser d'eau pour éteindre un incendie qui a démarré à cause de graisses !)
- Afin d'éviter l'apparition de corrosion dans l'enceinte de cuisson, votre appareil doit être nettoyé chaque jour même en cas d'utilisation exclusive du mode « Chaleur humide » (Vapeur).
- L'appareil ne peut pas être nettoyé avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur vapeur ou un jet d'eau direct. Respecter la classe de protection IPx5.
- Ne pas traiter l'appareil avec des acides ou l'exposer à des vapeurs acides, car la couche passive de l'acier inoxydable serait endommagée et l'appareil pourrait se décolorer.
- Pour nettoyer le revêtement extérieur, utilisez uniquement des produits courants doux comme du liquide vaisselle sur un chiffon humide. Ne pas utiliser de substances irritantes ou abrasives.
- Utilisez uniquement les produits de nettoyage du fabricant de l'appareil. Les produits de nettoyage d'autres fabricants peuvent endommager l'appareil. Les dommages causés sur un appareil suite à l'utilisation de produits de nettoyage et d'entretien autres que ceux recommandés par le fabricant de l'appareil sont exclus de la garantie.
- Ne pas utiliser de produit abrasif ou griffant.

## Entretien, inspection, maintenance et réparation

---



### **Avertissement !**

*Entretien du filtre d'alimentation d'air L'appareil détecte automatiquement un filtre à air encrassé. Vous recevez un avis d'entretien et une demande de nettoyage ou de remplacement du filtre à air lorsque celui-ci est encrassé. L'appareil ne peut pas fonctionner sans filtre à air. Veuillez suivre les instructions suivantes lors du remplacement du filtre à air :*

#### **Taille d'appareil 6 x 2/3 GN, 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN et 10 x 2/1 GN**

*Filtre à air – référence d'article 6 x 2/3 GN : 40.04.771*

*Filtre à air – référence d'article*

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

*Ce filtre à air peut être retiré et nettoyé par l'utilisateur. En cas de remplacement du filtre, celui-ci doit être bien fixé dans la bonne position. Veuillez suivre les instructions du chapitre « Interventions techniques » pour remplacer le filtre à air.*

#### **Taille d'appareil 20 x 1/1 GN et 20 x 2/1 GN**

*Ce filtre à air peut uniquement être remplacé par un Service Partner autorisé.*

**Attention !** *La protection contre les projections d'eau de l'appareil est uniquement garantie avec un filtre complètement monté et une protection.*



# Entretien, inspection, maintenance et réparation

---

## Inspection, maintenance et réparation

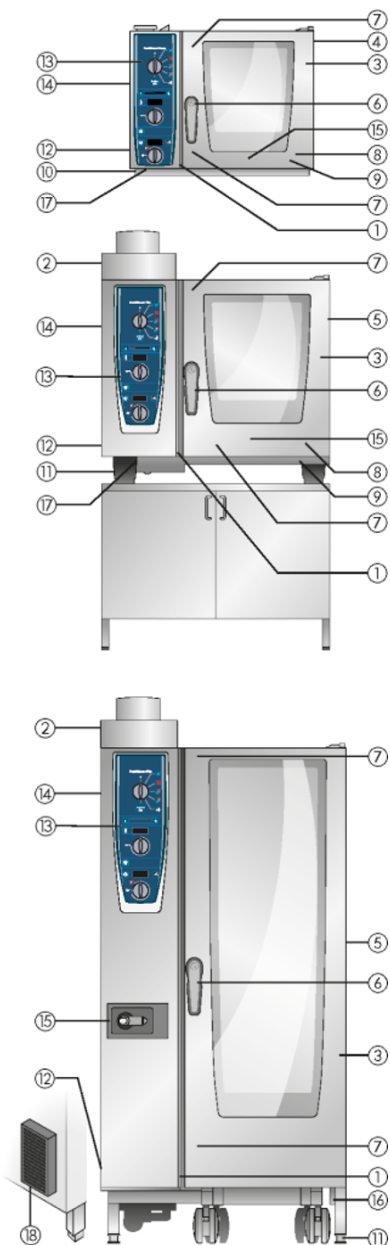


### **Danger - Haut voltage !**

- *Seul un personnel qualifié peut réaliser les travaux d'inspection, de maintenance et de réparation.*
- *En cas de travaux de nettoyage (excepté le nettoyage CleanJet<sup>®</sup>), d'inspection, de maintenance et de réparation, l'appareil doit être coupé de toute alimentation électrique sur site.*
- *Pour les appareils à roulettes (mobiles), il est nécessaire de limiter les possibilités de mouvement de l'appareil afin d'éviter tout endommagement des conduites d'électricité, d'eau et d'eau usée lors des déplacements. En cas de retrait de l'appareil, veillez à ce que les conduites d'électricité, d'eau et d'eau usée soient correctement déconnectées. Lorsque l'appareil est replacé dans sa position initiale, la sécurité contre les déplacements doit être actionnée et les conduites d'électricité, d'eau et d'eau usée doivent être raccordées conformément aux prescriptions.*
- *Votre appareil doit être soumis au moins une fois par an à une maintenance par un Service Partner agréé afin de garantir un état technique impeccable.*

## Parties fonctionnelles

- ① **Numéro d'appareils**  
(uniquement visible quand la porte est ouverte)
- ② **Cheminée d'évacuation des gaz brûlés**  
(en option)
- ③ **Éclairage enceinte de cuisson**
- ④ **Porte de l'appareil à triple vitrage**
- ⑤ **Porte de l'appareil à double vitrage**
- ⑥ **Poignée de l'appareil**  
Appareils de table : Manipulation d'une main avec fonction claquement  
Appareils sur pied : Manipulation d'une main
- ⑦ **Déverrouillage pour ouvrir la porte vitrée** (intérieur)
- ⑧ **Ramasse-gouttes de porte intégré, à vidange automatique** (intérieur)
- ⑨ **Ramasse-gouttes de l'appareil directement relié à l'évacuation**
- ⑩ **Socle d'appareil**
- ⑪ **Pieds d'appareil** (réglables en hauteur)
- ⑫ **Plaque signalétique**  
(contient des informations importantes comme la consommation d'énergie, le type de gaz, le voltage, le nombre de phases, la fréquence ainsi que le type d'appareil, le numéro d'appareil et le numéro d'option)
- ⑬ **Tableau de commande**
- ⑭ **Couvercle du boîtier électrique**
- ⑮ **Douchette** (en option)  
(avec retour automatique)
- ⑯ **Positionneur** (appareils sur pieds)
- ⑰ **Filtre à air appareil de table**  
(alimentation en air espace d'installation)
- ⑱ **Filtre à air appareil sur pieds**  
(alimentation en air espace d'installation, dos de l'appareil)



CombiMaster Plus 61  
sur armoire thermique

## Remarques concernant l'utilisation de votre appareil

---

- Évitez les sources de chaleur (p. ex., grill, friteuse, etc.) à proximité de l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des pièces dont la température ambiante est supérieure à 5 °C. En cas de température ambiante inférieure à +5 °C, vous devez réchauffer l'appareil à une température supérieure à +5 °C avant la mise en service.
- Dès que vous ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson, le chauffage et le ventilateur s'arrêtent automatiquement. Le frein de ventilateur intégré s'active et le ventilateur s'arrête rapidement.
- Il faut toujours insérer un bac collecteur de graisses sous l'aliment en cas d'utilisation du grill et de la rôtissoire (p. ex., poulet).
- Utilisez uniquement les accessoires originaux du fabricant de l'appareil qui résistent à la chaleur.
- Lavez toujours vos accessoires avant l'emploi.
- Laissez la porte de l'appareil entrouverte en cas de non-utilisation prolongée (p. ex., pendant la nuit).
- L'enceinte de cuisson est équipée d'une fonction de claquement. La porte de l'appareil sur pieds est uniquement fermée hermétiquement lorsque la poignée de porte est en position verticale.
- En cas de durée plus longue de non-utilisation (p. ex., jour de congé), coupez l'alimentation en eau, en électricité et en gaz de l'appareil.
- Cet appareil ne peut pas être jeté à la poubelle ni dans les conteneurs d'appareils usagés des décharges communales. Nous serons ravis de vous aider pour l'élimination de l'appareil.

### Volume de charge maximal par taille d'appareil

6 x 2/3 GN	20 kg	(par niveau max. 10 kg)
6 x 1/1 GN	30 kg	(par niveau max. 15 kg)
6 x 2/1 GN	60 kg	(par niveau max. 30 kg)
10 x 1/1 GN	45 kg	(par niveau max. 15 kg)
10 x 2/1 GN	90 kg	(par niveau max. 30 kg)
20 x 1/1 GN	90 kg	(par niveau max. 15 kg)
20 x 2/1 GN	180 kg	(par niveau max. 30 kg)

## Remarques concernant l'utilisation de votre appareil



Des dommages peuvent survenir sur l'appareil en cas de non-respect du volume de charge maximal.

Respectez les indications relatives au volume de charge maximal des aliments figurant dans le livre de recettes.

### Appareil de table 6 x 2/3 GN avec cadre suspendu

- Pour retirer le côté droit, saisissez le cadre suspendu par la partie supérieure et poussez-le vers le haut. Le cadre suspendu se détache des deux goujons de blocage et peut alors être retiré.
- Lors de l'installation, passez l'anneau du cadre suspendu sur les goujons de blocage et appuyez à partir du haut sur les anneaux jusqu'à ce qu'ils soient enclenchés dans les goujons de blocage.
- Pour enlever le cadre suspendu de gauche, soulevez-le légèrement et faites-le pivoter vers la droite dans l'enceinte de cuisson afin de détacher les deux crochets de blocage du déflecteur. Détachez les crochets de fermeture au-dessus et en dessous du déflecteur à l'aide d'un tournevis, le cadre suspendu peut ensuite être retiré avec le déflecteur. Le cadre suspendu de gauche peut uniquement être retiré avec le déflecteur.



### Appareils de table avec cadres suspendus (6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- Pour le retrait, soulevez légèrement le cadre suspendu au milieu. Retirez-le d'abord du dispositif d'arrêt inférieur à l'avant et ensuite du dispositif d'arrêt supérieur.
- Pivotez le cadre suspendu au milieu de l'enceinte de cuisson.
- Détachez le cadre suspendu de la fixation en le soulevant vers le haut. Pour le replacer, procédez en sens inverse.

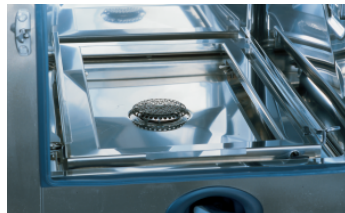


## Remarques concernant l'utilisation de votre appareil

---

### **Travail avec le chariot d'enfournement, le cadre porte-assiettes et le chariot de transport pour les appareils sur pieds (option)**

- Retirez le cadre suspendu en suivant les instructions ci-dessus.
- Placez les rails d'insertion sur les fixations prévues à cet effet au niveau du bas de l'appareil. Veillez à ce que la fixation soit bien ajustée (4 axes).
- Veillez à ce que l'appareil soit ajusté et affleure à la hauteur exacte du chariot de transport.
- Déplacez le chariot de transport jusqu'à la butée des rails d'insertion et veillez à ce que le chariot de transport soit bloqué au niveau de l'appareil conformément aux prescriptions.
- Glissez le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes jusqu'à la butée située dans l'appareil et vérifiez le fonctionnement du dispositif d'arrêt dans l'appareil.
- Pour enlever le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes, déverrouillez le dispositif d'arrêt et tirez le chariot en dehors de l'enceinte de cuisson. Avant cela, placez la sonde de température à cœur dans la position d'arrêt des rails d'insertion.
- Veillez à ce que le chariot d'enfournement ou le cadre porte-assiettes soient correctement bloqués sur le chariot de transport pendant le transport.



# Consignes pour l'utilisation de votre appareil

## Utilisation de la sonde de température à cœur



*Attention !*

*La sonde de température à cœur peut être très chaude: risque de brûlure !*

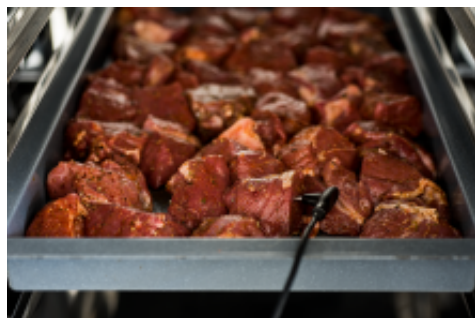
Positionnement de la sonde de température à cœur toujours à l'endroit le plus épais du produit. Veuillez à ce qu'une grande partie de l'aiguille de la sonde se trouve dans le produit. Pour cela, insérez la sonde de température à cœur dans le produit dans le sens de la diagonale. Pour les produits de pâtisserie et boulangerie qui gonflent beaucoup pendant la cuisson, il est conseillé de placer la sonde de température à cœur verticalement au centre du produit.



Insertion dans le sens de la diagonale



à l'endroit le plus épais



Insertion dans plusieurs morceaux de viande



Positionnez de manière diagonale

## Consignes pour l'utilisation de votre appareil

---



Positionnement dans une pièce de volaille



Insérez dans la partie la plus épaisse du poisson



- Positionnez toujours la sonde de température à cœur conformément aux consignes préconisées: risque de dommage !
- Ne laissez pas pendre la sonde de température à cœur hors de l'enceinte : risque de dommage !
- Enlevez la sonde de température à cœur de l'aliment à cuire avant de l'enlever de l'enceinte : risque de dommage !

## Remarques concernant l'utilisation du port USB

---



Le port USB est uniquement destiné à l'importation et à l'exportation de données ainsi qu'à la mise à jour du logiciel avec la clé USB.

Ce port n'est donc pas adapté au chargement ou à l'emploi d'autres appareils électroniques tels que des téléphones portables.



## Remarques sur l'utilisation de votre appareil

---

### Utilisation de la douchette

- Si vous utilisez la douchette, sortez le tuyau d'au moins 20 cm de sa position initiale.
- Vous pouvez sélectionner 2 niveaux de pression différente en pressant le bouton de la douchette.
- Faites toujours revenir lentement la douchette en arrière jusqu'à sa position initiale.



Prudence !

La douchette et l'eau sortant de la douchette peuvent être très chaudes : risque de brûlure !



- Tirer fortement sur la douchette au-delà de la longueur maximale de tuyau disponible endommage le tuyau.
- Après usage, assurez-vous que le tuyau ne contient aucun noeud.
- N'utilisez pas la douchette pour refroidir l'enceinte de cuisson ! Vous pourriez endommager l'enceinte de cuisson, le déflecteur ou provoquer l'éclatement de la vitre de l'enceinte de cuisson.

## Éléments de commande



Touche des modes de fonctionnement



Vapeur (30 °C à 130 °C)



Chaleur pulsée (30 °C à 300 °C)



Combinaison vapeur et air pulsé (30 °C à 300 °C)



Finishing® (30 °C à 300 °C)



Cool Down



Programmation/Lancement du programme/Nettoyage



Programmation/Lancement du programme (seulement sur CombiMaster® 61E)



Réglage de l'humidité/  
Affichage du nombre de  
tablettes de nettoyage et  
de rinçage



Réglage de la température de l'enceinte de cuisson



Commutateur de réglage de la température de l'enceinte de cuisson

## Éléments de commande



Vitesse du ventilateur



Réglage du temps de cuisson  
(de 0 à 23 h 59 min)



Réglage de la température à cœur  
(de 0 °C à 99 °C)



Affichage du temps de cuisson/de la température à cœur/du temps de nettoyage

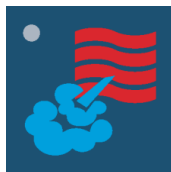


Commutateur pour temps de cuisson/température à cœur

## Consignes générales

---

### Utilisation :



Sélectionnez le mode désiré.



Sélectionnez la température de l'enceinte de cuisson désirée.



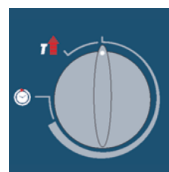
Sélectionnez la durée de cuisson / la température à cœur désirée. La durée de cuisson peut être réglée comme suit: par intervalles d'une minute entre 0 et 2 heures, par intervalles de 5 minutes entre 2 et 3 heures, par intervalles de 15 minutes entre 3 et 6 heures et par intervalles de 30 minutes entre 6 et 24 heures.



A l'aide des touches fléchées, sélectionnez le climat désiré pour l'enceinte de cuisson.



Sélectionnez la vitesse désirée pour le ventilateur.

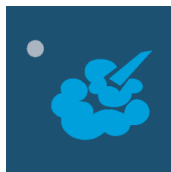


Tournez le bouton de réglage vers la droite jusqu'à la butée.

## Consignes générales

---

### Conseil:



L'affichage du mode de cuisson clignote lorsque l'enceinte de cuisson est trop chaude (voire chapitre "Cool Down" pour baisser la température dans l'enceinte de cuisson).



La touche s'éclaire lorsque le chauffage est activé.



La fin de cuisson est signalée par un signal sonore.

### Message d'erreur:



manque d'eau - ouvrir le robinet d'eau. L'affichage disparaît une fois le niveau atteint.

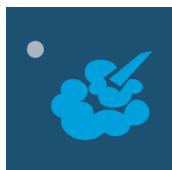


"Panne brûleur à gaz"  
Appuyez sur la touche "durée de cuisson" - relancer l'opération d'allumage. Si l'affichage apparaît à nouveau, contacter le Service !

# ClimaPlus®

---

ClimaPlus Control® mesure et régule au pourcentage près l'humidité dans l'enceinte. Vous pouvez régler exactement pour chaque aliment le climat idéal spécifique au produit dans la fenêtre Clima.



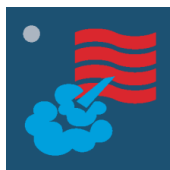
## Vapeur :

ClimaPlus Control® est paramétré par défaut sur 100% d'humidité.



## Air chaud :

Avec ClimaPlus Control®, vous pouvez limiter l'humidité du produit dans l'enceinte. Des barres rouges et le pourcentage correspondant indiquent le taux d'humidité maximum autorisé dans l'enceinte. Plus on voit de rouge sur le panneau, plus l'atmosphère de l'enceinte est sèche et/ou plus le taux d'humidité est faible.



## Vapeur + air chaud

Vous pouvez régler le mélange de vapeur et d'air chaud. Plus on voit de bleu dans la fenêtre Clima, plus l'atmosphère de l'enceinte est humide et/ou plus le taux d'humidité est élevé.



La flèche est allumée vers le haut : de l'humidité est ajoutée dans l'enceinte.



La flèche est allumée vers le bas : de l'humidité est retirée de l'enceinte.



Appuyez sur la touche durée de cuisson ou température à cœur pour afficher le taux d'humidité actuel dans l'enceinte de cuisson.

Pour une marche continue économique, nous vous conseillons d'utiliser l'humidité standard pour l'enceinte de cuisson, Ex: air chaud, 100 %

## Aperçu des modes de fonctionnement

---



### **Mode « Vapeur » (de 30 °C à 130 °C)**

Le générateur de vapeur vive haute puissance avec son nouveau système de réglage génère en permanence de la vapeur vive hygiénique. Vous cuisez sans avoir à ajouter d'eau et sans avoir à attendre l'ébullition. La température constante qui règne dans l'enceinte de cuisson ainsi que la saturation en vapeur maximale assurent une cuisson douce et uniforme. C'est la garantie de couleurs appétissantes et du croquant et de la conservation des nutriments et des vitamines, notamment pour les légumes. Ce mode est idéal pour cuire à l'étuvée ou à la vapeur, blanchir, pocher, mijoter, cuire en bouillon ou tremper les aliments.



### **Mode « Vapeur » (de 30 °C à 300 °C)**

L'air pulsé à grande vitesse circule tout autour des aliments. Le blanc est immédiatement lié ; la viande reste ainsi bien savoureuse à l'intérieur. L'apport permanent en air chaud jusqu'à 300 °C n'est pas un simple détail technique. Cela permet de fournir l'énergie nécessaire en cas de niveau de charge maximal. C'est comme cela que vous réussissez des cuissons minute dorées, des produits précuits surgelés ou des produits de boulangerie et de pâtisserie légers.



### **Combinaison vapeur et air pulsé (30 °C à 300 °C)**

Le mode mixte réunit tous les avantages de la vapeur chaude : courts temps de cuisson, perte de cuisson limitée, tendreté maximale en les associant avec les avantages du mode air pulsé : arômes intenses, couleurs appétissantes et pâtes croustillantes. Vous réduisez ainsi jusqu'à moitié les pertes de volume à la cuisson, sans retourner vos aliments et tout en réduisant les temps de cuisson.



### **Mode « Finishing » (de 30 °C à 300 °C)**

Finishing® vous permet de dissocier la production du service. Du plat de garniture jusqu'au menu complet, grâce au climat optimal, les aliments peuvent être cuits à point et refroidis puis remis à température de consommation en un rien de temps, que ce soit sur assiettes, sur plats ou dans des bacs. Vous gagnez en flexibilité et vos clients découvrent davantage de saveurs, car les pertes de qualité dues aux longues phases de maintien au chaud sont désormais de l'histoire ancienne.



## Aperçu des modes de fonctionnement

---



### « Cool Down »

La fonction Cool Down vous permet de refroidir rapidement votre four chauffé, tout en le préservant, par exemple, pour des cuissons à plus basses températures ou un nettoyage manuel.



### « Programmation/Lancement du programme/Nettoyage »

Avec la fonction Programmation, vous créez et vous enregistrez manuellement des programmes. Vous disposez de 100 espaces de programmation incluant jusqu'à six étapes à chaque fois pour enregistrer vos process de cuisson courants. Vous assurez ainsi une qualité constante même lorsque vous avez recours à des aides extérieures.

Grâce au nettoyage automatique\*, maintenez le niveau d'hygiène de votre appareil sans avoir recours à de la main-d'œuvre supplémentaire.

\* CombiMaster® 61 E: Nettoyage manuel

## Mode vapeur

En mode «vapeur», le générateur à vapeur produit de la vapeur fraîche hygiénique. Vous pouvez régler la température de l'enceinte de cuisson de **30 °C à 130 °C** .

**Modes de cuisson:** vapeur, étuver, blanchir, cuire à point, gonfler, cuisson sous vide, décongeler, conserver

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode "vapeur".
2		Pour préchauffer, tournez la molette de réglage vers la gauche jusqu'à la butée. «PreEH» s'affiche sur l'écran. La fin du préchauffage est signalée par un signal sonore et par l'affichage du message «LoAd».
3		Réglez la température désirée. La valeur standard correspond au point d'ébullition.
4		Appuyez sur la touche pour régler la durée de cuisson.
5		Réglez la durée de cuisson désirée, Ex: 1h et 6 min. Pour une cuisson continue, tournez le la molette de réglage jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre
4		ou appuyez sur la touche température à cœur et réglez la température à cœur désirée.
5		Réglez la température à cœur désirée.

## Mode vapeur

---



- A la fin du préchauffage et après avoir chargé l'appareil, un signal sonore et l'affichage 00:00 vous indiquent que vous devez encore procéder au réglage de la durée de cuisson ou de la température à cœur.
- Si aucune action n'intervient dans un délai de 10 minutes après que la température de préchauffage ait été atteinte, le chauffage s'arrête.
- Les durées ou températures réglées sont mémorisées au bout de 10 secondes. Pour procéder à un réajustement du réglage, positionnez d'abord la molette de réglage sur la position zéro (midi) et modifiez ensuite la durée ou la température.
- Lorsque vous consultez le taux d'humidité réel de l'enceinte de cuisson, seules les indications 0% ou 100% seront affichées pour le mode vapeur. 100 % d'humidité dans l'enceinte ne s'affichera que lorsque la quantité de vapeur produite est suffisante.
- Réglez la durée de cuisson désirée. Pour la cuisson continue, veuillez tourner la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

# Mode vapeur

---

## Exemples d'aliments à cuire

### Mise en place

Tomates concassées, garnitures (légumes, fruits), champignons, blanchir une julienne et une brunoise, blanchir des légumes et des farces, roulades, etc., peler des oignons, peler des châtaignes, faire gonfler des légumes secs, blanchir lard et jambons, pocher du poisson, soupes, sauces, fonds, fumés, etc. pasteuriser des semi-conserves.

### Entrées

Œufs brouillés, œufs pochés dans petit moule, œufs durs, asperges, flans de légumes, légumes farcis, (oignons, chou-rave, poireaux, céleri, etc.), galantines, quenelles de poisson, terrines, plats sous vide.

### Garnitures pour soupes

Quenelle de foie, quenelle aux épinards, ravioles, flan aux légumes, farces, quenelles, flans.

### Plats de résistance

Bœuf bouilli, rôti de porc fumé, jambonneau, langue, poule au pot, cuisse de dinde, viandes pour gelées, poisson (saumon, soles, etc.), volaille, plats sous vide, (filet de poulet, bœuf bouilli, langue de veau), filet de dinde, filets de poulet, filets de bœuf, saucisses, saucisse vitello.

### Garnitures

Risotto/riz, quenelles (à la semoule, bohémienne), produits à base de pâte (pâtes), légumes frais et surgelés, flan de légumes, roulade de pommes de terre, pommes de terre épluchées, non épluchées, flans, flans de légumes, polenta

### Desserts

Fruits frais ou surgelés, (Ex: framboises chaudes), compotes, riz au lait, crème caramel, pudding.

# Mode vapeur



Afin d'exploiter au maximum les capacités de l'appareil, réfléchissez tous les jours aux aliments que vous désirez préparer simultanément dans le mode «**vapeur**» .

Notez bien que poisson, viande, légumes, garnitures et fruits (pour autant que le mode de préparation soit identique) peuvent être cuits en même temps.

Cuire les **potatoes** dans un récipient GN perforé. Grâce aux perforations, la pénétration de la vapeur et la cuisson se feront plus rapidement.

Le **fond de légumes** peut être récupéré dans un récipient que vous placez dans les glissières inférieures de l'appareil.

Préférez deux récipients GN plat à un récipient haut => **la hauteur de déversement** sera moins importante et les aliments seront plus espacés.

Ne rapprochez pas trop les **quenelles** lorsque vous les déposez dans un récipient GN plat et couvert.

Seuls **le riz et le blé** nécessitent une adjonction d'eau: 1 volume de grains pour 1,5 à 2 volumes d'eau.

Il est très facile de peler les **tomates** : enfournez pendant 1 min. env. en mode «vapeur», puis refroidir à l'eau glacée.

## **Valeurs de référence - température de l'enceinte de cuisson**

Garnitures pour soupes : 75 à 90 °C

Poissons et crustacés : 65 à 90 °C

Viandes et charcuteries : 72 à 75 °C

Viandes blanches : 75 à 85 °C

Viandes rouges : 80 à 90 °C

Volaille : 80 °C

Desserts : 65 à 90 °C

## **Assaisonnement**

Assaisonnez avec précaution Les températures de cuisson basses ont pour conséquence d'intensifier les saveurs des produits. Lors de la cuisson sous vide, surveillez le dosage des fumés, des essences et des réductions !

## **Conservation de fruits et légumes**


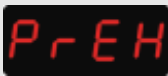
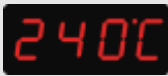





En fonction de la fermeté du produit cru et du résultat de conservation désiré, couvrez l'aliment à cuire avec un liquide chaud ou froid. Le diamètre des récipients utilisés pour la conservation ne devrait pas dépasser 100 mm. La température de cuisson est fonction du type d'aliment à cuire (degré d'attendrissement, découpe). Valeurs de référence - températures 74 à 99 °C.

**Attention:** Les bocaux ne doivent pas être fermés !

## Mode air chaud

En mode «air chaud», de puissants chauffages font monter la température. Vous pouvez régler la température de l'enceinte de cuisson de **30 °C à 300°C** . En cas de besoin, vous pouvez limiter l'humidité dans l'enceinte de cuisson.

**Modes de cuisson:** Cuisson au four, rôti, griller, frire, gratiner, glacer.

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode « air chaud ».
2		Pour préchauffer, tournez la molette de réglage vers la gauche jusqu'à la butée. «PreEH» s'affiche sur l'écran. La fin du préchauffage est signalée par un signal sonore et par l'affichage du message «LoAd».
3		Réglez la température désirée.
4		Sélectionnez l'humidité de l'enceinte de cuisson désirée ou utilisez les pré-réglages.
5		Appuyez sur la touche pour régler le temps de cuisson.
6		Réglez la température de cuisson désirée, p. ex. 35 minutes. Pour la cuisson continue, veuillez tourner la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
5		ou appuyez sur la touche température à cœur et réglez la température à cœur désirée.
6		Réglez la température à cœur désirée.

## Mode air chaud

---



- A la fin du préchauffage et après avoir chargé l'appareil, un signal sonore et l'affichage 00:00 vous indiquent que vous devez encore procéder au réglage de la durée de cuisson ou de la température à cœur.
- Si aucune action n'intervient dans un délai de 10 minutes après que la température de préchauffage ait été atteinte, le chauffage s'arrête.
- Les durées ou températures réglées sont mémorisées après 10 secondes. Pour procéder à un réajustement du réglage, positionnez d'abord la molette de réglage sur la position zéro (midi) et modifiez ensuite la durée ou la température.
- Réglez la durée de cuisson désirée. Pour la cuisson continue, veuillez tourner la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

# Mode air chaud

---

## Exemples d'aliments à cuire

### Mise en place

Colorer du lard, rôtir des os, faire pousser des pâtes (levées).

### Entrées

Boulettes de viande, gratins complets, légumes gratinés, légumes en croute, pâtés, rosbif, ailes de poulets, snacks, magret de canard, quiches, produits à base de pâte brisée, tartelettes.

### Garnitures pour soupes

Schöberl au biscuit ou au jambon, croûtons au fromage.

### Plat principal

Steak, rumsteck, T-Bone, foie, fricadelles, filet de poulet, cuisse de poulet, poulet entier ou 1/2 poulet, dinde, faisan, cailles, produits panés. Plats cuisinés, légumes panés, filet de dinde, côtelettes, pizza

### Garnitures

Galettes de pomme de terre, pommes de terre sautées, gratin de pomme de terre, roesti, pommes de terre en papillote, soufflé aux pommes de terre, pommes de terre Macaire, pommes de terre duchesse.

### Desserts

Cakes, Cakes marbrés, Génoises, appareils à biscuit, appareils à génoise, pâtisserie fine, pâte feuilletée, croissants, pains, petits pains, baguettes, pâte brisée, strudel aux pommes, pâtisserie (précuite), surgelés.



## Mode air chaud

---



### Durées de cuisson

**Les durées de cuisson sont fonction de la qualité, du poids et de la hauteur de l'aliment à rôtir. Ne pas placer les grils ou les récipients trop près les uns des autres pour garantir une circulation de l'air uniforme.**

### Conseils sur les cuissons-minutes

- **Préchauffez** à une température élevée (300 °C), pour disposer d'une réserve de chaleur suffisante.
- Chargement **rapide**, afin de maintenir la température dans l'enceinte de cuisson.

### Panés

Possible avec toute sorte de panures. Pour obtenir une coloration plus intense, utilisez des graisses ou un mélange d'huile/poudre de paprika

Règle de base : 8 à 10 minutes de cuisson pour des viandes d'une épaisseur de 1 cm.

**Préchauffage:** 300 °C (au moins jusqu'à ce que le voyant du chauffage s'éteigne).

**Épaisseurs optimales :** 1,5 à 2 cm

**Accessoires :** Tôle de cuisson et pâtisserie ou récipient en granit émaillé. Pour une coloration uniforme des deux côtés, utilisez des épaisseurs / tailles identiques.

### Gratiner

des plats de viande blanche, rouge, poissons et moules, asperges, endives, brocoli, fenouil, tomates, toasts.

**Préchauffage:** 300 °C (au moins jusqu'à ce que le voyant du chauffage s'éteigne). Régler la température désirée une fois les aliments enfournés.

**Accessoires :** Ex: grilles et récipients (20 mm) pour gratiner toasts, steaks et soupes.

### Pâtisserie + boulangerie

Préchauffage : température de cuisson. Pour un chargement complet, sélectionnez éventuellement une température de préchauffage plus élevée.

**Température de cuisson :** 20 à 25 °C en moins par rapport à un four traditionnel.

**Préchauffer à 300 °C pour les produits préfabriqués surgelés.**


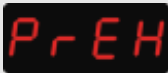





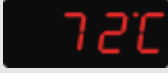
**Décongeler les boules de pâte pour petits pains et faire pousser brièvement.**

**Accessoires :** Utiliser les tôles pâtissière perforées, les tôles cuisson et pâtissière ou les récipients GN en granit émaillé.

## Mode combinaison

Combinaison des modes de cuisson "vapeur" et "air chaud". . Cette combinaison a pour effet un climat chaud et humide dans l'enceinte de cuisson avec pour résultat une cuisson particulièrement intense. Vous pouvez régler la température de l'enceinte de cuisson de **30 °C à 300 °C** . Au besoin, vous pouvez régler le climat dans l'enceinte.

**Modes de cuisson:** Rôtisserie, pâtisserie + boulangerie, finishing

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode « combinaison ».
2		Pour préchauffer, tournez la molette de réglage vers la gauche jusqu'à la butée. «PreEH» s'affiche sur l'écran. La fin du préchauffage est signalée par un signal sonore et par l'affichage du message «LoAd».
3		Réglez la température désirée.
4		Sélectionnez l'humidité de l'enceinte de cuisson désirée ou utilisez les pré-réglages.
5		Appuyez sur la touche pour régler la durée de cuisson.
6		Réglez la durée de cuisson désirée. Pour la cuisson continue, veuillez tourner la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
5		ou appuyez sur la touche température à cœur et réglez la température à cœur désirée.
6		Réglez la température à cœur désirée.

## Mode combinaison

---



- A la fin du préchauffage et après avoir chargé l'appareil, un signal sonore et l'affichage 00:00 vous indiquent que vous devez encore procéder au réglage de la durée de cuisson ou de la température à cœur.
- Si aucune action n'intervient dans un délai de 10 minutes après que la température de préchauffage ait été atteinte, le chauffage s'arrête.
- Les durées ou températures réglées sont mémorisées après 10 secondes. Pour procéder à un réajustement du réglage, positionnez d'abord la molette de réglage sur la position zéro (midi) et modifiez ensuite la durée ou la température.
- Réglez la durée de cuisson désirée. Pour la cuisson continue, veuillez tourner la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

# Mode combinaison

---

## Exemples d'aliments à cuire

### Mise en place

Griller des os.

### Entrées

Quiche lorraine, gratin de légumes, flans, moussaka, lasagne, cannelloni, paella, gratin de pâtes.

### Plats de résistance

Rôtis (boeuf, veau, porc, agneau, volaille, gibier), roulades, légumes farcis (poivron, aubergine, chou, oignon, chou-rave), gratins de légumes (chou-fleur), pilons de dinde, poitrine farcie, nouilles au jambon, flan aux céréales, jarret de porc, poitrine de porc, omelettes diverses.

### Garnitures

Gratin de pomme de terre, produits surgelés (pommes de terre farcies, etc.) soufflés de pommes de terre.

### Desserts

Pâte levée.

### Divers

Pain, petits pains, bretzel, (boules de pâte sugelées, boules de pâte ).

## Mode combinaison

---



Ne pas déposer les morceaux de viande trop près les uns des autres afin que la cuisson soit uniforme.

Cuire à la vapeur les rôtis avec couenne ou les morceaux de viande de grande taille pour un tiers de leur temps de cuisson environ.

Collecter l'eau condensée dans un bac (niveau auxiliaire) et mouiller les os grillés avec pour obtenir la sauce.

### **Préparation de sauces**

– Glisser un récipient fermé dans l'insertion auxiliaire.

Placer les os, le mirepoix et les épices et les faire cuire en même temps sous la viande.

– Déglaçage

– Laisser mijoter tout au long de la durée de cuisson

– Fond de base très concentré pour sauces.

### **Roulades**

Mettre dans des récipients GN fermés, remplir de sauce chaude et couvrir avec des récipients.

### **Pâtisserie + boulangerie**

Préparer pâtes au levain, pâtes feuilletées, pâtes à chou sur plaques de cuisson et pâtisseries .

## Mode Finishing®

Combinaison des deux modes de cuisson: vapeur et air chaud. Ils développent un climat optimal qui empêche aussi bien le dessèchement de l'aliment que des flaques et des auréoles indésirables. Vous pouvez régler la température de l'enceinte de cuisson de **30 °C à 300 °C**.

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez le mode "Finishing®".
2		Pour préchauffer, tournez la molette de réglage vers la gauche jusqu'à la butée. «PreEH» s'affiche sur l'écran. La fin du préchauffage est signalée par un signal sonore et par l'affichage du message «LoAd».
3		Nous recommandons une température de l'enceinte de 120 C et de 140°C. Mais elle peut varier d'un produit à l'autre selon sa nature.
4		Sélectionnez l'humidité de l'enceinte de cuisson désirée ou utilisez les pré-réglages.
5		Appuyez sur la touche pour régler la durée de cuisson.
6		Réglez la durée de cuisson désirée. En règle générale, la durée du Finishing pour les plats dressés sur des assiettes est de 8 minutes environ. Pour la cuisson continue, veuillez tourner la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
5		ou appuyez sur la touche température à cœur et réglez la température à cœur désirée.
6		Réglez la température à cœur désirée.

## Mode Finishing®

---



- A la fin du préchauffage et après avoir chargé l'appareil, un signal sonore et l'affichage 00:00 vous indiquent vous devez encore procéder au réglage de la durée de cuisson ou de la température à cœur.
- Si aucune action n'intervient dans un délai de 10 minutes après que la température de préchauffage ait été atteinte, le chauffage s'arrête.
- Les durées ou températures réglées sont mémorisées après 10 secondes. Pour procéder à un réajustement du réglage, positionnez d'abord la molette de réglage sur la position zéro (midi) et modifiez ensuite la durée ou la température.
- La durée du Finishing varie en fonction du produit, de la température du produit, du nombre d'assiettes, de la hauteur de remplissage et de la température de consommation.
- Réglez la durée de cuisson désirée. Pour la cuisson continue, veuillez tourner la molette de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

# Mode Finishing®

---

## Exemples d'aliments à cuire

### Entrées

Diverses sortes de Spaghetti, cannelloni, lasagne, assiettes de légumes, quiche lorraine, rouleaux de printemps, galettes, tarte à l'oignon.

### Plats de résistance

Rôtis, pâtés de viande, soufflés, menus tout préparés, roulades, légumes farcis.

### Garnitures

Riz, pommes de terre, nouilles, pâtes, légumes, soufflés, gratins.

### Desserts

Strudel, fruits chauds.





## **Vaisselle Finishing**

Assiettes en porcelaine, céramique, verre, plats en argent, poêles en cuivre, acier chrome-nickel, barquettes alu (vaisselle pour l'extérieur).

### **Vaisselle pour banquets/agences de voyages**

Finishing à l'assiette dans le cadre porte-assiettes.

- Grandes quantités en un temps minimal.
- Rapide changement de charges.
- Débit horaire élevé grâce à des services réduits
- pour des assiettes d'un diamètre de 31 cm max.

La vaisselle est également chauffée : réserve de chaleur pour les longs déplacements jusqu'à la distribution.

**Thermocover** : pour surmonter les petits temps d'attente ou le transport.

Garnir/dresser uniformément les éléments de la préparation sur les assiettes ou les plats mais pas trop près les uns des autres.

Ajouter un peu de beurre ou de graisse aux légumes et garnitures cuites avant le dressage pour le Finishing.

### **Sauces**

Toujours les ajouter après le Finishing.

Les grandes portions nécessitent plus de temps pour devenir chaudes.

## Cool Down

---

Vous avez fait fonctionner votre appareil à haute température et vous souhaitez continuer à une température plus basse. Avec la fonction "Cool Down" vous refroidissez rapidement et en douceur l'enceinte de cuisson.



*Attention !*

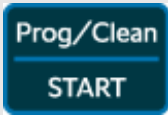



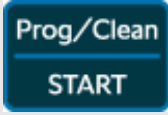
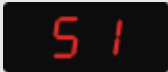

- Ne lancer la fonction « Cool Down » que lorsque le déflecteur est verrouillé conformément aux consignes. *Risque de blessure !*
- Pendant le „Cool Down“, le ventilateur ne s'immobilise pas lorsqu'on ouvre la porte.
- Ne touchez pas au ventilateur : risque de blessure !
- Pendant le „Cool Down“, des vapeurs brûlantes se dégagent de l'enceinte - *Risque de brûlure !*

Étape	info/bouton	Description
1		Fermer la porte de l'enceinte.
2		Sélectionnez Cool Down
3		Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson

## Mode programme

Grâce à la fonction de programmation, il est possible de créer et de sauvegarder des programmes manuels. Vous disposez de 2x50 unités de stockage pour vos programmes personnalisés ; chacun d'entre eux pouvant être composé de 6 étapes. Ainsi, vous garantes à tout moment une qualité constante, même lorsque vous devez employer des auxiliaires.

### Créer programme

Étape	info/bouton	Description
1		Réglez le sélecteur sur "Prog/Clean   Start".
2		En sélectionnant l'un des deux boutons de réglage pour le climat du compartiment de cuisson, il est possible de changer entre les positions de programme 1 - 50 et 51 - 100.
3		Sélectionnez un emplacement libre, Ex: P4.
4		L'affichage clignotant indique un emplacement libre.
5		Appuyez sur la touche.
6		"S1 pour l'étape 1 et la touche "Prog/Clean   Start" s'affichent sur l'affichage.
7		Sélectionnez un mode, Ex: „Vapeur“.

## Mode programme

Étape	info/bouton	Description
8		Sélectionnez la température désirée ou utilisez les pré-réglages.
9		Appuyez sur la touche pour régler la durée de cuisson.
10		Réglez la durée de cuisson désirée.
11		Appuyez sur la touche.
12		Sélectionnez un autre mode, p. ex. "air chaud"; "S2" s'affiche pour validation.
13		Réglez la température désirée.
14		Sélectionnez l'humidité de l'enceinte de cuisson désirée ou utilisez les pré-réglages.
15		Appuyez sur la touche pour régler la durée de cuisson.
16		Réglez la durée de cuisson désirée.

## Mode programme

Étape	info/bouton	Description
17		ou appuyez sur la touche "température à cœur".
18		Sélectionnez la température à cœur désirée.
19		Appuyez sur la touche.
20		Pour sauvegarder le programme sélectionnez "Prog/Clean   Start" à l'aide de la molette de réglage.

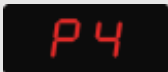


- Une fois éteinte, activez à nouveau la touche "Prog/Clean | Start".
- Si vous désirez utiliser le même mode dans la prochaine étape du programme, sélectionnez un autre mode à court terme afin de pouvoir continuer avec l'étape suivante.
- Démarrer un programme par le préchauffage (tournez la molette de réglage de durée de cuisson vers la gauche jusqu'à la butée).
- Si vous avez atteint le nombre d'étapes max., „----“ s'affiche. Terminez avec ""Prog/Clean | Start".
- Les durées ou températures réglées sont mémorisées après 10 secondes. Pour procéder à un réajustement du réglage, positionnez d'abord la molette de réglage sur la position zéro (midi) et modifiez ensuite la durée ou la température.

# Mode programme

---

## Démarrer programme

Étape	info/bouton	Description
1		Réglez "Prog/Clean   Start" à l'aide de la molette de réglage.
2		Sélectionnez le programme désiré.
3		Démarrez en appuyant sur la touche „Prog/ Clean   Start”.

## Mode programme

---



- L'affichage clignotant affiche un emplacement de programme vide.
- L'affichage "durée de cuisson/température à cœur" affiche la durée de cuisson restante pendant le fonctionnement. Si le programme est composé d'une étape avec température à cœur, alors la durée restante ne s'affiche qu'à la fin de cette étape.
- Il n'est pas possible de basculer entre température à cœur et durée de cuisson.
- Arrêtez le programme en ouvrant la porte. Désélectionnez le programme et sélectionnant un autre mode ou en mettant hors tension l'appareil.
- Pour procéder à un réajustement du réglage, positionnez d'abord la molette de réglage sur la position zéro (midi) et modifiez ensuite la durée ou la température.



Appuyez sur la touche pendant le fonctionnement pour modifier la durée de cuisson de l'étape en cours. Toutefois la nouvelle valeur n'est pas sauvegardée.



Appuyez sur la touche pendant le fonctionnement pour modifier la température à cœur de l'étape en cours. Toutefois la nouvelle valeur n'est pas sauvegardée.

# Mode programme

## Vérifier programme

Étape	info/bouton	Description
1		Réglez "Prog./Start" à l'aide de la molette de réglage.
2		Sélectionnez le programme désiré.
3		Appuyez sur "Prog/Start" pour afficher la première étape du programme. Appuyez à nouveau sur la touche pour afficher l'étape suivante. La porte de l'enceinte de cuisson doit être ouverte.



- L'affichage clignotant affiche un emplacement de programme vide.
- La durée de cuisson restante du programme s'affiche au niveau de l'affichage "durée de cuisson/température à cœur". Si le programme est composé d'une étape avec température à cœur, alors la durée restante ne s'affiche qu'à la fin de cette étape.
- Après avoir affiché la dernière étape du programme à l'aide de la touche "Prog/Start", vous recommencez depuis le début.



# Mode programme

## Effacer programme

Étape	info/bouton	Description
1		Réglez "Prog./Start" à l'aide de la molette de réglage.
2		Sélectionnez un programme, Ex: P4.
4		Maintenir la touche "Prog/Start" enfoncée pendant 5 secondes.
5		Un emplacement de programme clignotant confirme la suppression.




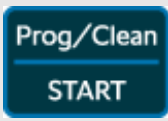
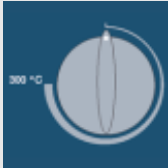

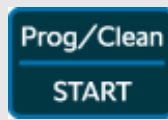
Il n'est pas possible de modifier ou d'effacer les étapes d'un programme.

## Téléchargement de programmes

A l'aide de la fonction de téléchargement, sauvegardez vos programmes individuels sur une clé USB.




La clé USB doit être connectée lorsque l'appareil est éteint.

Étape	info/bouton	Description
1		Mettez l'appareil hors tension et connectez la clé USB sur le port se situant sous le panneau de commande.
2		Réglez "Prog/Start" à l'aide de la molette de réglage.
3		Tournez la molette de réglage vers la droite.
4		s'affiche.
5		Appuyez sur la touche pour sauvegarder le programme sur la clé USB.

## Téléchargement de programmes

---

Étape	info/bouton	Description
6		"End" s'affiche à la fin de la procédure. Déconnectez la clé USB


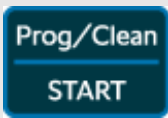
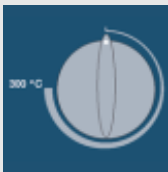
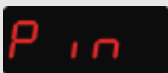
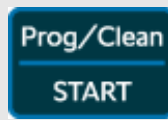
---

## Transfert de programmes

Grâce à la fonction de transfert de programmes, transférez vos programmes individuels vers l'appareil.




La clé USB doit être connectée lorsque l'appareil est éteint.

Étape	info/bouton	Description
1		Mettez l'appareil hors tension et connectez la clé USB sur le port se situant sous le panneau de commande.
2		Réglez "Prog/Start" à l'aide du sélecteur.
3		Tournez le sélecteur vers la droite.
4		s'affiche.
5		Appuyez sur la touche pour transférer les programmes sur l'appareil.

## Transfert de programmes

---

Étape	info/bouton	Description
6		"End" s'affiche à la fin de la procédure. Déconnectez la clé USB

---





La fonction de transfert de données remplace les données déjà existantes dans l'appareil par les nouvelles données transmises via le port USB. Sauvegardez les programmes existants sur une clé USB avant de transférer de nouveaux programmes sur l'appareil.

# HACCP

Les données sont enregistrées pendant une période de dix jours et peuvent être éditées en cas de besoin via l'interface de l'appareil. Suivez les instructions pour sauvegarder les données HACCP de manière permanente sur une clé USB.




La clé USB doit être connectée lorsque l'appareil est éteint.

Étape	info/bouton	Description
1		Mettez l'appareil hors tension et connectez la clé USB sur le port se situant sous le panneau de commande.
2		Réglez "Prog/Start" à l'aide de la molette de réglage
3		Tournez la molette de réglage vers la droite.
4		s'affiche.
5		Appuyez sur la touche pour transférer les données HACCP sur la clé USB.

# HACCP

---

Étape	info/bouton	Description
6		"End" s'affiche à la fin de la procédure. Déconnectez la clé USB

---



Les données suivantes sont consignées :


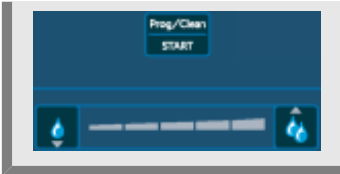

- N° de série de l'appareil
- Heure
- Programmes de cuisson
- Température de l'enceinte de cuisson
- Température à cœur
- Porte ouverte/fermée
- Changement de mode
- Raccordement installation d'optimisation d'énergie
- 1/2 énergie

## Mise à jour de logiciels

Vous avez la possibilité de réaliser une mise à jour de logiciels avec la clé USB.



La clé USB doit être connectée lorsque l'appareil est éteint.

Étape	info/bouton	Description
1		Mettez l'appareil hors tension et connectez la clé USB sur le port se situant sous le panneau de commande.
2		Appuyez simultanément sur les deux touches "ClimaPlus"® et la touche "Prog/Start" et maintenez-les enfoncées.
3		Allumez l'appareil. Quand le processus de mise à jour est terminé, la version actuelle du logiciel se met à clignoter dans l'affichage.




## Réglage Celsius/Fahrenheit

Votre appareil peut afficher les températures en degrés Celsius ou Fahrenheit. Pour changer l'affichage, procédez comme suit :

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez "Prog/Start"
2		Tournez la molette de réglage vers la droite.
3		s'affiche.
4		Appuyez sur la touche.
5		„°C" pour Celsius s'affiche sur l'affichage dédié à la durée de cuisson/à la température à cœur.
6		Tournez la molette de réglage.
7		L'affichage passe de Celsius à Fahrenheit.

## Réglage Celsius/Fahrenheit

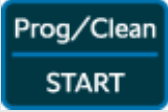




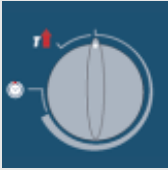

---

Étape	info/bouton	Description
8		Appuyez sur la touche pour sauvegarder le réglage.

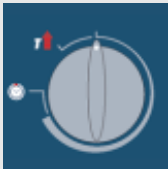

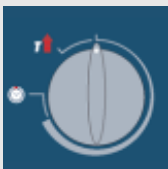
---

## Réglages heure/date

Afin de bénéficier d'une évaluation correcte des données HACCP, vous pouvez régler la date et l'heure sur votre appareil. Procédez comme suit pour le paramétrage :

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez "Prog/Start"
2		Tournez la molette de réglage vers la droite.
3		s'affiche.
4		Appuyez sur la touche.
8		Indications des heures sur l'affichage supérieur. L'affichage inférieur indique l'heure actuelle.
9		Actionnez la molette de réglage inférieure pour régler l'heure et sauvegardez avec la touche "Prog/Start".
10		Indication des minutes sur l'affichage supérieur. L'affichage inférieur indique la minute actuelle.

## Réglages heure/date

Étape	info/bouton	Description
11		Actionnez la molette de réglage inférieure pour régler les minutes et sauvegardez avec la touche "Prog/Start".
12		Indication du jour sur l'affichage supérieur. L'affichage inférieur indique le jour actuel.
13		Actionnez la molette de réglage inférieure pour régler le jour et sauvegardez avec la touche "Prog/Start".
14		Indication du mois sur l'affichage supérieur. L'affichage inférieur indique le mois actuel.
15		Actionnez la molette de réglage inférieure pour régler le mois et sauvegardez avec la touche "Prog/Start".
16		Indication de l'année sur l'affichage supérieur. L'affichage inférieur indique l'année actuelle.
17		Actionnez la molette de réglage inférieure pour régler l'année et sauvegardez avec la touche "Prog/Start", puis quittez le mode programme

# Nettoyage CombiMaster® Plus

## Démarrer le nettoyage

CleanJet® est le système de nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson. Trois programmes de nettoyage vous permettent d'adapter le type de nettoyage au niveau de saleté.

Le nettoyage automatique de l'appareil est disponible uniquement sur les modèles CombiMaster® Plus. Les modèles CombiMaster® doivent être nettoyés manuellement (cf. chapitre « Nettoyage manuel »).



### Attention !


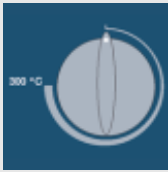

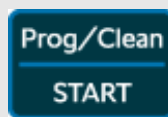
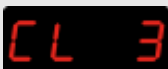


- Il est impératif de nettoyer votre appareil chaque jour pour des raisons d'hygiène et pour empêcher tout dysfonctionnement de l'appareil – risque d'incendie !
- Veuillez noter que l'appareil doit également être nettoyé chaque jour même en cas d'utilisation exclusive du mode « Vapeur ».
- Utilisez uniquement les pastilles de nettoyage et de rinçage proposées par le fabricant de l'appareil. L'utilisation d'autres produits de nettoyage peut endommager l'appareil. Toute responsabilité relative aux dommages consécutifs est exclue !
- Si le dosage du nettoyant n'est pas respecté, cela peut entraîner la formation de mousse.
- Ne placez jamais les pastilles dans l'enceinte de cuisson encore chaude (>50 °C).
- Laissez la porte de l'appareil ouverte en cas de non-utilisation prolongée (p. ex., pendant la nuit).
- Un nettoyage journalier du joint de l'enceinte de cuisson permet de prolonger la durée de vie de l'appareil. Utilisez uniquement un chiffon humide et du produit vaisselle pour nettoyer le joint de l'enceinte de cuisson, pas de produits abrasifs.
- Nettoyez les vitres à l'intérieur et à l'extérieur ainsi que le revêtement extérieur de l'appareil de préférence avec un chiffon doux humide. N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif ou agressif. Utilisez uniquement un produit vaisselle courant et doux et entretenez l'inox régulièrement avec un produit spécial inox.

Pour effectuer un nettoyage, la température de l'enceinte de cuisson doit être inférieure à 50 °C (cf. chapitre « Cool Down »).



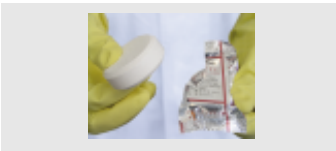
Il est possible de choisir entre trois programmes de nettoyage : CLE1 (pour un encrassement important), CLE2 (pour un léger encrassement) et CLE3 (Nettoyage intermédiaire).

Étape	info/bouton	Description
-------	-------------	-------------

# Nettoyage CombiMaster® Plus


Étape	info/bouton	Description
1		Tourner le commutateur rotatif le plus haut sur la position « Prog/Clean   START ».
2		Tournez le sélecteur de température vers la droite sur le programme de nettoyage souhaité « CLE1 », « CLE2 » ou « CLE3 ».
3		En fonction du programme choisi, « CLE1 », « CLE2 » ou « CLE3 » s'affichera à l'écran.
4		Appuyez sur la touche.
5_1		Les nombres de tablettes de nettoyage et de tablettes de rinçage nécessaires pour le programme sélectionné s'affichent en alternance à l'écran. Par exemple : lorsque « CL 3 » et « rl 2 » s'affichent en alternance, cela indique que 3 tablettes de nettoyage et 2 tablettes de rinçage sont nécessaires.
5_2		Les nombres de tablettes de nettoyage et de tablettes de rinçage nécessaires pour le programme sélectionné s'affichent en alternance à l'écran. Par exemple : lorsque « CL 3 » et « rl 2 » s'affichent en alternance, cela indique que 3 tablettes de nettoyage et 2 tablettes de rinçage sont nécessaires.
6_1		Par ailleurs, les barres clignotent à l'écran en indiquant la couleur de la tablette. Le nombre de barres allumées indique le nombre de tablettes nécessaires.

# Nettoyage CombiMaster® Plus

Étape	info/bouton	Description
		Par exemple : si trois barres rouges s'illuminent, cela signifie que 3 tablettes de nettoyage doivent être insérées ; deux barres bleues correspondent à 2 tablettes de rinçage.
6_2		Par ailleurs, les barres clignotent à l'écran en indiquant la couleur de la tablette. Le nombre de barres allumées indique le nombre de tablettes nécessaires. Par exemple : si trois barres rouges s'illuminent, cela signifie que 3 tablettes de nettoyage doivent être insérées ; deux barres bleues correspondent à 2 tablettes de rinçage.
7	<b>Ouvrir la porte</b>	Ouvrez à présent la porte de l'enceinte de cuisson pour y déposer les tablettes de nettoyage et de rinçage.
8		<b>Avertissement !</b> Ne manipulez les tablettes qu'avec des gants de protection, car elles pourraient entraîner des brûlures.
9		Déballez le nombre de pastilles de rinçage indiqué et déposez-les dans le panier prévu à cet effet. Voir image sur la page suivante.
10		Déballez le nombre de pastilles de nettoyage indiqué et déposez-les dans le panier prévu à cet effet. Voir image sur la page suivante.
11	<b>Fermer la porte</b>	Le nettoyage commence automatiquement lorsque la porte de l'enceinte de cuisson est fermée ! À l'écran, les deux points de la durée du programme clignotent. Cela indique que le programme de nettoyage est en cours. Le décompte est lancé.

## Nettoyage CombiMaster® Plus

---

Étape	info/bouton	Description
12		Une fois le programme de nettoyage terminé, l'affichage passe de « 00:00 » à « End » Le signal sonore retentit alors pendant 10 secondes ou jusqu'à l'ouverture de la porte.

---



## Nettoyage CombiMaster® Plus

---



### **Avertissement !**

- N'ouvrez pas la porte de l'enceinte de cuisson pendant le cycle de nettoyage, car du produit de nettoyage et de la vapeur chaude risquent de s'échapper – risque de brûlure ! Si la porte est ouverte pendant le cycle de nettoyage, l'appareil émet un signal sonore.
- Une fois le nettoyage CleanJet® interrompu ou terminé, vérifiez qu'il ne reste pas de résidus de produits de nettoyage dans l'entièreté de l'enceinte (y compris derrière le déflecteur). Enlevez les dépôts éventuels et rincez soigneusement l'entièreté de l'enceinte (y compris derrière le déflecteur) à l'aide de la douchette – risque de brûlures !
- Pendant le nettoyage, aucune sonde de température à cœur externes ne doit être placée dans l'enceinte de cuisson à travers la porte de l'enceinte de cuisson. Les sondes ne doivent pas être placées dans l'enceinte pendant le nettoyage ! Cela peut entraîner des fuites durant le lavage. Risques de brûlures !

# Nettoyage CombiMaster® Plus

Instruction pour l'utilisation du produit de nettoyage :



## **Avertissement !**

Prenez les mesures de sécurité nécessaires pour utiliser les pastilles de nettoyage et de rinçage. Mettez par exemple des gants de protection avant de manipuler les pastilles – risque de brûlure !



Pastille de rinçage :  
Ôtez uniquement le film de protection extérieur.  
N'endommagez pas le film de protection transparent.



Placez la pastille de rinçage avec son film de protection transparent dans le panier prévu à cet effet.



Pastille de nettoyage :  
Enlevez le film de protection.



Déposez les tablettes de nettoyage sur les tablettes de rinçage dans le panier.



Ne placez pas les pastilles dans l'enceinte de cuisson – risque d'endommagement !

## Nettoyage CombiMaster® Plus

---



Avant de démarrer le nettoyage CleanJet®, les cadres suspendus ou les chariots d'enfournement doivent être placés dans l'enceinte de cuisson conformément aux instructions. En cas d'utilisation d'eau adoucie, la quantité de pastilles de nettoyage peut être diminuée de moitié. En cas de formation de mousse, malgré un dosage adapté, le nombre de pastilles de nettoyage doit être réduit. Si une formation importante de mousse persiste malgré une diminution du dosage de produits nettoyants, veuillez en informer le Service Partner/Service clientèle afin de prendre les mesures nécessaires, comme l'utilisation de pastilles anti-mousse.

# Nettoyage CombiMaster® Plus

## Programmes de nettoyage

Cycle de nettoyage	Description/Application	pastilles
CLE1	« Nettoyage intensif » Pour l'encrassement dû à la rôtissoire ou aux grillades, p. ex., plusieurs fournées de poulets, de steaks, etc. Durée env. 3 h 45 min.	Nettoyage et rinçage
CLE2	Nettoyage économique – « Eco » Pour un faible encrassement (jusqu'à 200 °C) avec une utilisation la plus économe possible des produits de nettoyage et de l'eau. Durée env. 2 h 30 min.	Nettoyage et rinçage
CLE3	Nettoyage intermédiaire – « nettoyage rapide » Pour tous les types d'encrassement, sans rinçage, ni séchage. Durée env. 40 minutes.	Produit nettoyant

### CLE1

Appareil	Eau non adoucie		Eau adoucie		Durée
	Pastilles de nettoyage	Pastilles de rinçage	Pastilles de nettoyage	Pastilles de rinçage	
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

# Nettoyage CombiMaster® Plus

---

## CLE2

Appareil	Eau non adoucie		Eau adoucie		Durée
	Pastilles de nettoyage	Pastilles de rinçage	Pastilles de nettoyage	Pastilles de rinçage	
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

Appareil	Eau non adoucie		Eau adoucie		Durée
	Pastilles de nettoyage	Pastilles de rinçage	Pastilles de nettoyage	Pastilles de rinçage	
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

# Nettoyage CombiMaster® Plus

## Interruption du programme CleanJet®

En cas de panne de courant ou après la mise à l'arrêt de l'appareil, le message « StOP » s'affiche sur l'écran de température et le bouton « Prog/Clean | START » clignote.

Si le bouton « Prog/Clean | START » n'est pas actionné, le nettoyage reprendra au bout de 30 secondes.


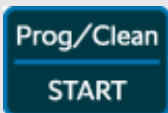


Pour interrompre le programme de nettoyage, pressez le bouton « Prog/Clean | START ».

On distingue deux types d'interruption :




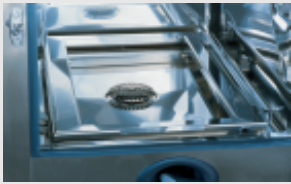
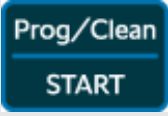
Lorsque les pastilles de nettoyage et de rinçage ne sont pas encore entrées en contact avec l'eau

Lorsque les pastilles de nettoyage et de rinçage sont déjà entrées en contact avec l'eau

### Lorsque les pastilles de nettoyage et de rinçage ne sont pas encore entrées en contact avec l'eau


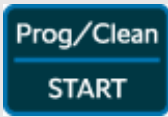


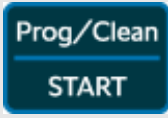

Étape	info/bouton	Description
1		L'écran de température affiche « STOP ».
2		Pour interrompre le programme de nettoyage, pressez le bouton « Prog/Clean   START ».
3_1		En cas de confirmation de l'interruption, les messages « tAb » et « out » s'affichent en alternance. Le nombre de pastilles insérées clignote en alternance sous la forme de barres.
3_2		En cas de confirmation de l'interruption, les messages « tAb » et « out » s'affichent en alternance. Le nombre de pastilles insérées clignote en alternance sous la forme de barres.
4	<b>Ouvrir la porte</b>	Ouvrez la porte et retirez les pastilles. Refermez la porte lorsque toutes les pastilles ont été retirées de l'enceinte de cuisson.

# Nettoyage CombiMaster® Plus

Étape	info/bouton	Description
5		Appuyez à nouveau sur le bouton « Prog/Clean   START ».
6_1		L'écran de température affiche alors le mot « rInS » et l'indicateur d'humidité clignote en bleu.
6_2		De plus, le mot « cAb » apparaît sur l'affichage du temps.
7	<b>Ouvrir la porte</b>	Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
8		Nettoyez à l'eau l'enceinte de cuisson (y compris derrière le déflecteur).
9	<b>Fermer la porte</b>	Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.
10		Appuyez à nouveau sur le bouton « Prog/Clean   START ».
11		Choisissez ensuite un mode de fonctionnement sur l'écran. L'appareil est prêt à être utilisé pour la préparation d'aliments.

# Nettoyage CombiMaster® Plus


Lorsque les pastilles de nettoyage et de rinçage sont déjà entrées en contact avec l'eau

Étape	info/bouton	Description
1		L'écran de température affiche « STOP ».
2		Pour interrompre le programme de nettoyage, pressez le bouton « Prog/Clean   START ».
3_1		En cas de confirmation de l'interruption, les messages « tAb » et « out » s'affichent en alternance. Le nombre de pastilles insérées clignote en alternance sous la forme de barres.
3_2		En cas de confirmation de l'interruption, les messages « tAb » et « out » s'affichent en alternance. Le nombre de pastilles insérées clignote en alternance sous la forme de barres.
4	<b>Ouvrir la porte</b>	Ouvrez la porte et retirez les pastilles. Refermez la porte lorsque toutes les pastilles ont été retirées de l'enceinte de cuisson.
5		Appuyez de nouveau sur le bouton « Prog/Clean   START » pour lancer le programme d'interruption.
6		Le mot « rInS » s'affiche alors sur l'écran de température et la durée du programme d'interruption (env. 20 minutes) apparaît sur l'affichage du temps. Une fois le programme d'interruption terminé, un signal sonore retentit, semblable à celui signalant la fin du programme de nettoyage.



## Nettoyage CombiMaster® Plus

---

Étape	info/bouton	Description
7		Le mot « End » s'affiche. Le programme d'interruption est alors terminé.

---

## Nettoyage CombiMaster® Plus

---



Si l'eau ne s'est pas encore introduite dans l'enceinte de cuisson au moment de l'interruption ou qu'un certain temps ne s'est pas encore écoulé, le programme d'interruption ne sera pas lancé. Cela signifie que l'enceinte de cuisson ne sera pas automatiquement nettoyée à l'eau. Après avoir retiré les pastilles de leur panier et avoir refermé la porte, l'écran affiche de nouveau le mode de fonctionnement choisi.




# Nettoyage CombiMaster®






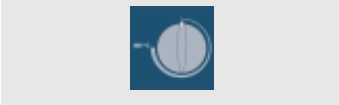




## Attention !

- Pour des raisons d'hygiène et pour éviter toute perturbation dans le fonctionnement de votre appareil, il est indispensable de nettoyer l'appareil quotidiennement - Risque d'incendie !
- Prêtez attention au fait que votre appareil doit être nettoyé quotidiennement même s'il ne fonctionne qu'à la vapeur.
- Respecter les consignes de sécurité qui se trouvent sur le flacon de vaporisation et le bidon de produit nettoyant.
- Utiliser uniquement le nettoyant original et le pistolet vaporisateur manuel du fabricant de l'appareil (réf. : 6004.0100).
- Ne jamais laisser sous pression le pistolet vaporisateur manuel quand on ne l'utilise pas.
- Ne pas vaporiser sur des personnes, animaux ou autres objets.



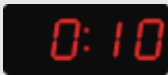


Pour procéder au nettoyage, la température de l'enceinte de cuisson doit être inférieure à 60 °C (voir chapitre Cool Down).

Étape	info/bouton	Description
1		Mettre l'appareil hors tension.
2		Faire pivoter le cadre suspendu et le déflecteur vers le milieu.
		<b>Attention !</b> <i>Liquide chimique agressif: risque de brûlure !</i> <i>Utilisez impérativement :</i> <i>vêtements de protection, lunettes de protection,</i> <i>gants de protection, masque de protection</i> <i>pour le visage, pistolet vaporisateur manuel du fabricant de l'appareil.</i>

# Nettoyage CombiMaster®

Étape	info/bouton	Description
3		Vaporiser le produit nettoyant dans l'espace qui se trouve derrière le déflecteur, l'enceinte, la face intérieure de la porte, le joint de porte. Remettre en place déflecteur et cadre à suspendre et verrouiller, fermer la porte de l'enceinte
		<b>Attention !</b> <i>Ne jamais ouvrir la porte de l'enceinte pendant le nettoyage, des substances chimiques et des vapeurs brûlantes peuvent s'échapper : risque de brûlures !</i>
4		Sélectionner „Prog/Start”.
5		Tournez la molette de réglage vers la droite.
6		s'affiche.
7		Appuyez sur la touche.
8		Le programme de nettoyage démarre.
		<b>Attention !</b> <i>Liquide chimique agressif: risque de brûlure ! Utilisez impérativement : vêtements de protection, lunettes de protection, gants de protection, masque de protection pour le visage.</i>

## Nettoyage CombiMaster®

Étape	info/bouton	Description
9		Lorsque le temps de nettoyage est écoulé, l'appareil vous invite à ouvrir la porte.
10		Lorsque le programme de nettoyage est achevé, <b>rincer l'appareil sans oublier le déflecteur</b> . Essuyer l'enceinte et le joint de la porte avec un chiffon humide; en cas de besoin, relever et essuyer la vitre intérieure.
11		Fermer la porte de l'enceinte. Pour sécher l'enceinte, une fois la porte fermée, le mode de cuisson «Air chaud» se met en marche automatiquement pour 10 minutes.
12		A la fin du nettoyage « End » s'affiche sur le panneau.
16		Après le nettoyage, les écrans d'affichage indiquent « Cool » ainsi que la température actuelle de l'enceinte de cuisson. Vous pouvez maintenant choisir un nouveau mode de fonctionnement. À défaut, l'appareil se refroidit pour atteindre la température ambiante.

Err



*Attention !*

*Produit chimique corrosif: risque de brûlure !*

*Utilisez impérativement :*

*vêtements de protection, lunettes de protection, gants de protection, masque de protection pour le visage.*

*Rincer à l'eau claire le gicleur et la rallonge de gicleur du pistolet pulvérisateur manuel après chaque utilisation.*

*Rincer la bouteille de nettoyage à l'eau chaude.*

Abandon du nettoyage par la mise hors tension de l'appareil.

*Attention !*

*Produit chimique corrosif – Risque de corrosion !*

*Utilisez impérativement :*

*vêtements de protection, lunettes de protection, gants de protection, masque de protection pour le visage.*

*Ouvrez toujours très lentement la porte de l'enceinte (vapeurs brûlantes) : risque de brûlure !*

*Rincez ensuite abondamment l'appareil **même derrière le déflecteur** ! Supprimez tous les résidus chimiques avant de reprendre la cuisson dans l'appareil.*



- Un nettoyage quotidien du joint d'enceinte prolonge la durée de vie.
- Ne pas utiliser d'abrasifs pour nettoyer l'enceinte de cuisson !
- Nettoyez les vitres en verre intérieures et extérieures ainsi que le revêtement extérieur de l'appareil de préférence avec un chiffon doux humidifié. Utilisez pour ce faire un produit vaisselle non abrasif.
- Si l'appareil est très sale, faire amollir les résidus pendant 10 minutes avec le mode « Vapeur » avant de démarrer le dégraissage.
- Si le piston de la pompe est un peu grippé (pistolet vaporisateur manuel), on peut y remédier avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

## Affichage du détartrage du générateur de vapeur

---

Votre appareil est équipé du système de nettoyage automatique CleanJet®. Le générateur de vapeur doit toutefois être détartré régulièrement en fonction de la dureté de l'eau et de l'utilisation.

Calc Info permet de déterminer le niveau d'entartrage de votre générateur de vapeur. Dès qu'un niveau inquiétant d'entartrage est atteint, l'écran de votre appareil vous avertit que le générateur de vapeur doit être détartré. Il est recommandé que le processus de détartrage soit effectué par un technicien du fabricant.

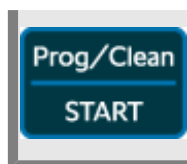
Une fois le nettoyage de la machine effectué par le système de nettoyage automatique CleanJet®, un message informe l'utilisateur que le générateur de vapeur doit être détartré. Les messages « CALC InFo » et « CALL tECH » s'affichent alors alternativement sur les deux écrans.

A red LED display showing the word 'CALC' in a stylized, blocky font.

A red LED display showing the word 'CALL' in a stylized, blocky font.

A red LED display showing the word 'InFo' in a stylized, blocky font.

A red LED display showing the word 'tECH' in a stylized, blocky font.



Appuyez sur le bouton « Prog | Start | Clean » pour terminer le nettoyage.

## Raccordement du câble LAN

---

Le présent document décrit comment raccorder un câble LAN à l'interface LAN de votre appareil (CombiMaster® Plus en option).



L'interface LAN se trouve sur la face inférieure de l'appareil, du côté gauche (sur le modèle XS, elle se situe à l'arrière de l'appareil, du côté droit).



Dévissez la protection contre les projections.



Enfilez tous les éléments sur le câble, comme illustré. Branchez ensuite le câble LAN dans la prise.



Dévissez à présent tous les éléments de la protection contre les projections.

Assemblez à nouveau tous les éléments (en commençant par l'appareil). Les éléments doivent être assemblés à la main, sans l'aide d'outils, pour éviter d'endommager les pièces ou les éléments d'étanchéité.



### **ATTENTION :**

en cas de détérioration des éléments d'étanchéité, la protection contre les projections pourrait ne plus être garantie.



## Raccordement du câble LAN

---



Risque de brûlure.

Lors du passage du câble LAN sous la machine, veillez à ce que ce dernier ne soit pas en contact avec des éléments chauds.

N'enroulez pas non plus le câble LAN autour d'éléments chauds.



L'installation et la protection contre les projections ne sont garanties que si un câble Ethernet répondant aux exigences suivantes est utilisé :

le connecteur Ethernet doit être d'une longueur maximale de 45 mm

le connecteur Ethernet doit être d'un diamètre maximal de 18,5 mm

le diamètre du câble doit être compris entre 5,5 et 7,5 mm

Par ailleurs, un câble réseau CAT 6 doit être utilisé pour garantir le bon fonctionnement de l'interface.



Lors de l'installation d'un Combi-Duo, l'installation des deux câbles LAN doit être effectuée par un technicien du fabricant.





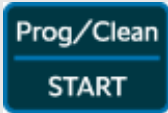
## Paramètres du réseau

Voici ci-dessous les instructions pour paramétrer le réseau de votre appareil. Il est possible de régler :

- l'adresse IP
- le masque de sous-réseau
- la passerelle

Étape	info/bouton	Description
1		Tournez le commutateur rotatif le plus haut sur la position « Prog/Clean   START ».
2		Tournez le sélecteur de température vers la droite, jusqu'à ce que « IP » s'affiche.
3		« IP » s'affiche à l'écran.
4		Appuyez sur la touche.
5		Tournez à présent le sélecteur de température vers la gauche jusqu'à la butée afin que « IP 1 » s'affiche à l'écran.
6		Un chiffre apparaît maintenant sur l'affichage du temps (écran le plus bas). Il s'agit du premier bloc de chiffres sur les quatre que contient l'adresse IP. Par exemple, 10.x.x.x. Modifiez ce chiffre à l'aide du commutateur du temps.

## Paramètres du réseau

Étape	info/bouton	Description
7		Confirmez votre choix en appuyant sur le bouton « Température à cœur ».
8		Tournez à présent le sélecteur de température légèrement vers la droite afin que « IP 2 » s'affiche sur l'écran de température. Vous pouvez alors entrer le deuxième bloc de chiffres de l'adresse IP. Par exemple, 10.10.x.x.
9		L'étape suivante consiste à entrer le masque de sous-réseau. Procédez de la même manière que pour l'enregistrement de l'adresse IP.
10		Pour finir, vous devez saisir votre passerelle IP. Procédez de la même manière que pour l'enregistrement de l'adresse IP et du masque de sous-réseau.
11		Pour revenir au menu supérieur, appuyez sur la touche « Prog/Clean   Start ». Les paramètres réseau sont alors enregistrés.

# Interventions techniques – détartrage du générateur de vapeur

Le générateur de vapeur doit être détartré manuellement à intervalles réguliers.

Nous vous conseillons les intervalles suivants entre chaque détartrage

(basé sur 8 heures de mode vapeur par jour)

- jusqu'à 18 °dH (jusqu'à 3,2 mmol/l) au moins 2x an

- jusqu'à 24 °dH (jusqu'à 4,3 mmol/l) au moins 2x an

- plus de 24 °dH (jusqu'à 4,3 mmol/l) au moins 3x an

Ces intervalles de détartrage conseillés peuvent différer des valeurs indicatives ci-dessus en fonction de la composition de l'eau (p. ex., présence de minéraux).



Vous avez besoin de :

Pompe à pied de détartrage – réf. article : 6004.0203

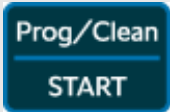
Détartrant, bidon de 10 litres – réf. article : 6006.0110



Un important entartrage du générateur de vapeur ne peut être éliminé que par un technicien du fabricant.

Un entartrage important de l'appareil vous est signalé par la fonction « Calc Info » à la fin du programme de nettoyage CleanJet®.






Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans le sous-chapitre sur l'affichage du détartrage du présent mode d'emploi.

Étape	info/bouton	Description
1		Sélectionnez « Prog/Clean   Start »
2		Fermez la porte de l'enceinte de cuisson.

# Interventions techniques – détartrage du générateur de vapeur

Étape	info/bouton	Description
3		Tournez le commutateur vers la droite.
4		apparaît à l'écran.
5		Appuyez sur la touche. Le cycle de détartrage est lancé.
		Si la température de l'enceinte de cuisson dépasse 40 °C au moment du lancement du cycle de détartrage, la fonction « Cool Down » démarre alors automatiquement – (voir chapitre « Cool Down »).
6		Le générateur de vapeur est vidé. Une fois que le pompage est terminé, l'écran indique « CALC ».
7		Il vous est demandé de remplir le liquide de détartrage.
8		Ouvrez la porte de l'enceinte de cuisson.
9		Retirer le cadre suspendu à gauche et le déflecteur.

# Interventions techniques – détartrage du générateur de vapeur

Étape	info/bouton	Description
10		<p>Faire passer le tuyau dans l'orifice d'entrée de la vapeur jusqu'au marquage indiqué.</p> <p><b>Remarque :</b> Le classement des marquages relatifs à la taille d'appareil est décrit dans les instructions concernant la pompe de détartrage.</p>
		<p><i>Avertissement !</i> <i>Liquide chimique agressif – risque de brûlure !</i> <i>Utilisez impérativement :</i> <i>vêtement de protection, lunettes de protection,</i> <i>gants de protection, masque de protection,</i> <i>pompe de détartrage du fabricant de l'appareil.</i></p>
11		<p>Insérez le cadre suspendu et fixez le tuyau à l'aide de crochets métalliques.</p>
		<p><i>Avertissement !</i> <i>Liquide chimique agressif – risque de brûlure !</i> <i>Des résidus de détartrant peuvent être présents dans les tuyaux. Rincez soigneusement l'accessoire de détartrage avec de l'eau.</i> <i>Portez : Vêtement de protection, lunettes de protection, gants de protection, masque de protection.</i></p>
12		<p>Placez le bidon de liquide de détartrage dans l'enceinte de cuisson et insérez le tuyau dans le bidon.</p> <p><b>Remarque :</b> Le liquide de détartrage réagit au contact du tartre et cela peut entraîner une formation importante de mousse.</p>

# Interventions techniques – détartrage du générateur de vapeur

Étape	info/bouton	Description
		Remplissez très lentement la quantité de détartrant avec la pompe de détartrage du fabricant de l'appareil.

## Quantité de détartrant pour appareils électriques.

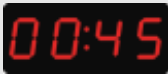
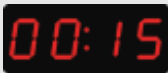


<b>6 x 2/3 GN</b> 1,8 litres	<b>10 x 1/1 GN</b> 6 litres	<b>20 x 1/1 GN</b> 9 litres
<b>6 x 1/1 GN</b> 3,5 litres	<b>10 x 2/1 GN</b> 8,5 litres	<b>20 x 2/1 GN</b> 11,5 litres
<b>6 x 2/1 GN</b> 6 litres		

## Quantités de détartrant pour appareils au gaz

<b>6 x 1/1 GN</b> 4 litres	<b>10 x 1/1 GN</b> 7 litres	<b>20 x 1/1 GN</b> 8 litres
<b>6 x 2/1 GN</b> 6,5 litres	<b>10 x 2/1 GN</b> 9 litres	<b>20 x 2/1 GN</b> 11 litres

Étape	info/bouton	Description
15		Retirez les accessoires de détartrage de l'enceinte de cuisson.  Rincez soigneusement le liquide de détartrage dans l'enceinte de cuisson et les accessoires de détartrage avec de l'eau !  Insérez et verrouillez le déflecteur et le cadre suspendu à gauche.
16		apparaît à l'écran.



# Interventions techniques – détartrage du générateur de vapeur

Étape	info/bouton	Description
17		Fermez la porte de l'enceinte de cuisson. La durée du cycle de détartrage s'affiche.
18		Le générateur de vapeur est rincé plusieurs fois automatiquement. L'appareil démarre ensuite automatiquement en mode Vapeur.
19		À la fin du cycle de détartrage, l'écran affiche « End ».
20		En choisissant un mode de fonctionnement, vous quittez le cycle de détartrage. Votre appareil peut à nouveau être utilisé pour la cuisson.

## Abandon du cycle de détartrage

Au besoin, vous pouvez interrompre le cycle de détartrage.

### Avant le remplissage du liquide de détartrage




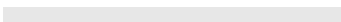

Étape	info/bouton	Description
1		Maintenez enfoncée la touche de température à cœur pendant 10 secondes.
2		L'écran du temps de cuisson/température à cœur affiche « End ». Votre appareil peut à nouveau être utilisé pour la cuisson.

### Après le remplissage du liquide de détartrage

Le programme d'interruption dure environ 20 minutes.



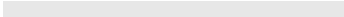
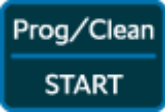


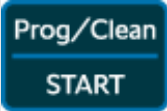
# Interventions techniques – détartrage du générateur de vapeur

Étape	info/bouton	Description
1		Arrêtez l'appareil et attendez 4 secondes.
2		Allumez l'appareil
3		Le cycle de détartrage est interrompu à condition que la touche température à cœur soit actionnée dans les 30 secondes. Si la touche température à cœur n'est pas actionnée dans les 30 premières secondes, le cycle de détartrage se déroulera normalement.
4		Le générateur de vapeur est vidé automatiquement et rincé soigneusement.
5		L'affichage du temps de cuisson/température à cœur affiche « End ». Votre appareil peut à nouveau être utilisé pour la cuisson.

# Interventions techniques – vidange du générateur de vapeur

---

Il est possible de vidanger le générateur de vapeur en vue de le transporter ou de le protéger contre le gel.

Étape	info/bouton	Description
1		Fermez l'arrivée d'eau et ouvrez les portes.
2		Effectuez un réglage à l'aide du commutateur « Prog/Start ».
3		Tournez le commutateur vers la droite.
4		L'écran affiche « ESG ».
5		Appuyez sur la touche. Le générateur de vapeur est vidé.

## Intervention technique

---

### Nettoyage du joint d'étanchéité de l'enceinte de cuisson

Laissez la porte de l'appareil ouverte en cas de non-utilisation prolongée (p. ex. pendant la nuit).

Un nettoyage journalier du joint de l'enceinte de cuisson permet de prolonger la durée de vie de l'appareil. Utilisez uniquement un chiffon doux et du produit vaisselle pour nettoyer le joint de l'enceinte de cuisson, pas de produits abrasifs.

### Nettoyage des vitres

Si besoin, les vitres intérieures sont très faciles à nettoyer. Les portes des appareils sont en effet équipées de vitres en verre pivotantes.

#### **Pour les appareils XS (6 2/3 GN)**

Pour ce faire, ouvrez les portes des appareils à 120° et faites pivoter la première vitre intérieure après avoir enclenché les deux dispositifs d'arrêt. Nettoyez les surfaces des deux vitres à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'un liquide de nettoyage courant doux ou d'un nettoyeur pour vitre. Enclenchez ensuite à nouveau les deux dispositifs d'arrêt et faites également pivoter la deuxième vitre. Vous pouvez ensuite nettoyer l'espace intermédiaire de la deuxième vitre et au besoin la protection LED (voir ci-dessous) avec un produit adapté.

#### **Pour tous les autres appareils (6x1/1 GN à 20x2/1 GN)**

Pour ce faire, ouvrez les portes des appareils à 120° et faites pivoter la première vitre intérieure après avoir enclenché les deux dispositifs d'arrêt. Nettoyez les surfaces des vitres intérieure et extérieure à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'un liquide de nettoyage courant doux ou d'un nettoyeur pour vitre.

## Intervention technique

---



La porte ne peut pas être nettoyée avec la douchette intégrée ou un nettoyeur haute pression. Nettoyer les vitres et les protections LED uniquement avec un chiffon ou une éponge douce. N'utiliser en aucun cas une éponge à récurer ou un produit abrasif.

Utiliser exclusivement du produit de nettoyage doux comme du nettoyant pour les vitres ou du liquide vaisselle.

Ne jamais appliquer du produit de nettoyage sur une surface encore chaude. Laisser d'abord refroidir la porte.

Ne pas faire chauffer l'appareil si du produit nettoyant est encore présent dessus.

Les produits de nettoyage suivants ne peuvent pas être utilisés :

- Détergent agressif
- Acides et bases forts
- Alcool non dilué
- Acétone et méthanol
- Nettoyant pour four nettoyant pour grill
- Essence, benzène, toluène ou xylène

## Intervention technique

---

### Nettoyage des protections LED (uniquement les appareils XS 6 2/3 GN)



La protection de l'éclairage LED est bien protégée contre l'encrassement derrière la vitre intérieure et intermédiaire. Il se peut néanmoins que de la saleté se loge dans cette zone. Ouvrez les vitres intérieure et intermédiaire afin d'accéder aux protections LED. Les protections peuvent maintenant être nettoyées. Pour ce faire, essuyer les surfaces des unités d'éclairage uniquement avec un chiffon, une éponge ou du papier essuie-tout avec une légère pression.

#### **Veillez tenir compte des consignes suivantes pour le nettoyage de la protection LED :**

La partie transparente de la protection LED est un composant de grande valeur qui garantit une répartition optimale de la lumière et la clarté dans l'appareil.

Par conséquent, veuillez n'utiliser en aucun cas une éponge à récurer ou un produit abrasif ou des détergents agressifs tels que : acides et bases forts, alcool non dilué, acétone, méthanol, nettoyant pour four, essence, benzène, toluène ou xylène.

Utiliser uniquement des produits nettoyants doux, dilués, p. ex. un nettoyant à base d'alcool comme le nettoyant pour les vitres (contenant de l'éthanol) ou du liquide vaisselle d'usage courant.

Veillez à ne jamais appliquer du produit de nettoyage sur une surface chaude. Laissez d'abord refroidir la porte.

Enlever le produit de nettoyage après un bref temps de pose avec de l'eau. Ne jamais faire chauffer l'appareil si du produit nettoyant est encore présent dessus.

## Intervention technique

---

### Nettoyage du bac collecteur et de la gouttière (uniquement pour les appareils de table) :

En cas d'utilisation intensive pour des grillades ou la préparation d'aliments contenant beaucoup de graisse ou de gélatine, la gouttière du bac collecteur doit être nettoyée tous les jours.

Pour ce faire, utilisez la brosse nettoiyante du fabricant de l'appareil (réf. : 60.75.779), pour éviter d'endommager le système d'écoulement.

Introduisez avec précaution la brosse nettoiyante jusqu'au repère dans l'ouverture d'écoulement (type 61/101 : jusqu'au drapeau ; type 62/102 : jusqu'à la poignée en plastique) et évacuez les colmatages.

Les mouvements brusques ont à éviter pour empêcher tout dommage. Rincez ensuite la gouttière avec environ 1 à 2 litres d'eau chaude. Pour ce faire, ne pas utiliser le jet de pulvérisation de la douchette.

### Entretien du filtre à air

#### Appareil sur table type 6 x 2/3 GN :

Détachez le filtre à air avec un outil adapté (pièce, tournevis) en l'introduisant dans l'encoche placée au centre avant et appuyez vers l'arrière. Cela permet de débloquer le dispositif d'arrêt du filtre à air. Tirez le filtre en oblique vers le bas pour le sortir de l'appareil. Nettoyez le filtre à air au lave-vaisselle (pas de CleanJet<sup>®</sup>) et laissez-le sécher. Si le filtre à air est encore collé et encrassé après le nettoyage, il faut alors le remplacer.

Pour le remettre en place, faites glisser le filtre à air en oblique vers le bas dans l'appareil. Appuyez sur le boîtier en plastique du filtre vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Filtre à air n° : 40.04.771



## Intervention technique

---

### **Appareils de table type 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN et 10 x 2/1 GN :**

Détachez le filtre à air en appuyant sur le support sur les deux endroits rugueux. Déclipez le filtre vers le bas et retirez-le complètement de l'appareil.

Nettoyez le filtre à air dans la machine à laver (pas de CleanJet<sup>®</sup> !) et laissez-le sécher. Si le filtre à air est encore collé et encrassé après le nettoyage, il faut alors le remplacer.

Insérez d'abord le filtre à air avec les crochets arrières dans les orifices sur la partie inférieure de l'appareil et fixez-le ensuite en appuyant de bas en haut (en sens inverse par rapport au retrait du filtre).

Filtre à air n° : 40.03.461



### **Appareils de table Combi-Duo modèle 6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN et 10 x 2/1 GN :**

Pour remplacer le filtre à air de l'appareil Combi-Duo supérieur, veuillez ouvrir les portes des deux appareils et tirer l'habillage vers l'avant. Soyez prudent avec le câble USB et le tuyau du bac collecteur de la porte. Vous avez ensuite accès au filtre à air et vous pouvez alors le remplacer comme décrit précédemment.

## Intervention technique

---

### Appareils sur pied type 20 x 1/1 GN et 20 x 2/1 GN :

Pour remplacer le filtre à air sur les appareils sur pied 20 x 1/1 GN et 20 x 2/1 GN veuillez informer votre Service Partner Rational !



### Remplacement du joint d'étanchéité de la porte

**Le joint d'étanchéité de la porte est placé dans un système de guidage au niveau de l'enceinte de cuisson.**

- Retirer les anciens joints du système de guidage.
- Nettoyer le rail de guidage.
- Placer le nouveau joint dans le rail de guidage (humidifier le bord de retenue avec de l'eau savonneuse).
- La pièce rectangulaire du joint doit loger entièrement dans le cadre de réception.



### Joint d'étanchéité de l'enceinte de cuisson :

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



# Intervention technique

---

## Remplacer l'éclairage

### Éclairage LED

Pour remplacer l'éclairage LED, veuillez vous adresser à votre Service Partner RATIONAL agréé.

### Remplacer les lampes halogènes


#### **Coupez d'abord l'alimentation électrique de l'appareil sur le site !**

- Couvrir le raccordement à l'écoulement dans l'enceinte de cuisson.
- Retirez la vitre et le joint du cadre.
- Remplacer l'ampoule de l'halogène (n° : 3024.0201, ne pas touche l'ampoule avec les doigts).
- Remplacer également le cadre d'étanchéité (n° : 40.00.094).
- Visser la vitre et le joint du cadre.



# Avis d'entretien

Vous serez averti(e) de toute éventuelle défaillance sur l'écran d'affichage.

Étape	info/bouton	Description
1		Les défaillances permettant tout de même à l'appareil de continuer à fonctionner peuvent être supprimées par une simple pression sur le bouton de l'heure.

Message d'erreur	Quand et comment	Solutions
E10	Affichage pendant 30 sec. après la mise en marche	Votre appareil peut être utilisé pour la cuisson. – contactez le service clientèle !
E16	En cas d'apparition de cette erreur,	contactez le service clientèle !
E17	En cas d'apparition de cette erreur,	contactez le service clientèle !
E18	En cas d'apparition de cette erreur,	contactez le service clientèle !
E19	En cas d'apparition de cette erreur,	contactez le service clientèle !
E20	Affichage de l'erreur pendant 30 sec. après la mise en marche ou lors du changement du mode de fonctionnement.	Mode de cuisson limité. – contactez le service clientèle !
E23	S'affiche continuellement.	Éteignez l'appareil et contactez le service clientèle !
E24	S'affiche continuellement.	Éteignez l'appareil et contactez le service clientèle !
E25/E26/E27	Obligation de confirmation à la fin	Votre appareil peut être utilisé pour la cuisson. Fonction nettoyage non disponible. – contactez le service clientèle !

## Avis d'entretien

Message d'erreur	Quand et comment	Solutions
	du programme de nettoyage.	
E28	Pendant 30 sec. après la mise en marche	– contactez le service clientèle !
E29	S'affiche continuellement.	Veillez vérifier le filtre à air sous le tableau de commande et le remplacer. Vérifiez qu'aucune source de chaleur externe n'agit sur l'appareil. L'avis d'entretien continue de s'afficher – contactez le service clientèle !
E30	S'affiche continuellement.	Pas de fonction de régulation de l'humidité ! Votre appareil peut être utilisé pour la cuisson de manière restreinte. – contactez le service clientèle !
E31	Affichage pendant 30 sec. après la mise en marche	Défaut de la sonde de température à cœur ! Votre appareil peut être utilisé pour la cuisson sans sonde de température à cœur. – contactez le service clientèle !
E32	S'affiche continuellement.	Fermez la vanne de gaz ! – contactez le service clientèle !
E33	L'avis continue à s'afficher après quatre réinitialisations.	Fermez la vanne de gaz ! – contactez le service clientèle !
E34	S'affiche continuellement.	– contactez le service clientèle !
E35	Affichage pendant 30 sec. après la mise en marche	Veillez fermer la hotte de condensation Ultravent®.
E36	En cas d'apparition de cette erreur,	le mode de cuisson peut être utilisé uniquement de manière limitée. – contactez le service clientèle !
E37	En cas d'apparition de cette erreur,	le mode de cuisson peut être utilisé uniquement de manière limitée. – contactez le service clientèle !

## Avis d'entretien

Message d'erreur	Quand et comment	Solutions
E38	En cas d'apparition de cette erreur,	cela signifie que le commutateur permettant de choisir le mode de fonctionnement est défectueux. – contactez le service clientèle !
E39	En cas d'apparition de cette erreur,	cela signifie que le commutateur permettant de régler la température de l'enceinte de cuisson est défectueux. – contactez le service clientèle !
E40	En cas d'apparition de cette erreur,	cela signifie que le commutateur permettant de régler la température à cœur/le temps de cuisson est défectueux. – contactez le service clientèle !
E44	Obligation de confirmation à la fin du programme de nettoyage.	les modes Vapeur et Vapeur combinée sont indisponibles – contactez le service clientèle !
E50	En cas d'apparition de cette erreur,	cela signifie que l'horloge en temps réel n'est pas initialisée (real time clock – RTC) – cf. chapitre sur le réglage de l'heure/la date
E51	En cas d'apparition de cette erreur,	remplacez la batterie et contactez le service clientèle !
E60	En cas d'apparition de cette erreur,	cela signifie que le boîtier d'allumage est défectueux – contactez le service clientèle !

## Avant de contacter le service

Dysfonctionnement	Cause possible	Solutions
De l'eau s'écoule par la porte de l'appareil.	La porte n'est pas fermée correctement.	Avec les appareils sur pieds, pour que la porte soit bien fermée, la poignée doit être dirigée vers le bas.
	Joint de porte usé ou endommagé.	Remplacer le joint de porte (voir manuel chapitre « Installations techniques ») Consignes d'entretien pour une durée d'utilisation maximale : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une fois la production terminée, nettoyer le joint de porte à fond avec un chiffon humide.</li> <li>- En cas de production plus fréquente de produits grillés (forts dépôts de graisse), le joint de porte doit aussi être nettoyé entre les cycles avec un chiffon humide.</li> <li>- Si l'appareil fonctionne sans produits pendant une période prolongée, il est conseillé de ne pas dépasser une température d'enceinte de 180° C.</li> </ul>
Pendant le fonctionnement de l'appareil, des bruits se font entendre dans l'enceinte.	Les déflecteurs, les cadres à suspendre etc. ne sont pas fixés correctement.	Fixer correctement, à l'intérieur de l'enceinte de cuisson, le déflecteur ainsi que les cadres à suspendre.
Éclairage d'enceinte ne fonctionne pas.	Ampoule halogène défectueuse.	Remplacer l'ampoule (voir manuel chapitre « Installations techniques »)
Manque d'eau „OPEn H2O“ s'affiche.	Robinet d'eau fermé	Ouvrir robinet d'eau
	Filtre d'arrivée d'eau de l'appareil encrassé.	Contrôle et nettoyage du filtre, pour ce faire : Remettre le filtre en place, raccorder l'alimentation en eau et contrôler l'étanchéité.
De l'eau s'écoule sous l'appareil	L'appareil n'est pas mis à niveau.	Utilisez un niveau pour aligner l'appareil (voir manuel d'installation) .
	Ecoulement bouché	Extraire l'écoulement (tuyau HT) au dos de l'appareil et le nettoyer. L'écoulement peut se boucher si l'on fait souvent cuire des produits à haute teneur en graisses

## Avant de contacter le service

		ou si le tuyau d'évacuation est monté avec une inclinaison trop faible. Remède : Poser le tuyau d'écoulement conformément aux instructions du manuel d'installation.
L'appareil semble ne pas fonctionner du tout après la mise sous tension	Interrupteur principal externe éteint.	Mettre sous tension l'interrupteur principal externe.
	Fusible de la distribution domestique a sauté	Vérifiez le fusibles de la distribtuon domestique
	Une fois l'appareil éteint, la température ambiante est inférieure à 5° C (41° F) pendant une période prolongée.	Faire chauffer l'enceinte à plus de 20° C (68° F). Faire fonctionner l'appareil uniquement dans des pièces à l'abri du gel (voir instructions d'installation).
L'appareil affiche „CHnG FILT“	Le filtre à air est encrassé.	Veillez remplacer le filtre à air. Voir chapitre « Installation technique ». Appuyez sur la touche "durée de cuisson" pour valider le message.
Appareil au gaz indique « CHnG PoL ».	L'alimentation secteur est raccordée sans respecter la polarité.	Lorsque l'appareil à gaz est branché sur une prise de courant, retirer la fiche et tourner celle-ci de 180° Charger un électricien d'effectuer le raccordement fixe (sans fiche) de l'appareil, avec la polarité correcte.
Appareil au gaz indique "rES".	Arrivée de gaz vers l'appareil interrompue.	Ouvrir le robinet à gaz Mettre en marche la ventilation
	Pression de gaz trop faible	Faire contrôler l'alimentation en gaz de l'appareil
Modes de cuisson clignotants - affichage	Enceinte de cuisson trop chaude	Refroidir l'enceinte avec la fonction Cool Down (voir manuel chapitre « Cool Down » )

# Déclaration de conformité CE relative

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



Product: Commercial Combisteam Ovens Electric Appliances  
 Types: 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)

- 80 Magyar Kormánytisztviselő, az élelmiszeripari gépekkel és berendezésekkel kapcsolatban (EC)
- 81 Pisma-Rational profésija, ki-izvršila plus i dodatni i nadogradnja strojeva (EU)
- 82 Konformitätserklärung, Rational eGmbH, dass diese Produkte mit den Regelungen (EU) hinsichtlich Lebensmittel
- 83,4 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 84 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 85 Rational eGmbH, az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 86 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 87 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 88,4 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 89 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 90 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 91 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 92 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 93 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 94 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 95 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 96 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 97 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 98 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 99 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 100 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 101 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 102 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 103 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 104 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 105 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 106 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 107 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 108 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 109 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 110 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 111 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 112 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 113 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 114 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 115 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 116 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 117 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 118 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 119 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 120 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 121 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 122 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 123 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 124 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 125 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 126 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 127 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 128 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 129 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 130 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 131 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 132 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 133 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 134 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 135 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 136 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 137 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 138 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 139 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 140 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 141 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 142 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 143 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 144 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 145 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 146 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 147 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 148 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 149 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 150 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 151 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 152 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 153 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 154 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 155 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 156 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 157 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 158 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 159 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 160 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 161 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 162 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 163 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 164 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 165 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 166 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 167 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 168 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 169 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 170 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 171 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 172 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 173 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 174 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 175 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 176 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 177 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 178 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 179 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 180 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 181 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 182 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 183 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 184 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 185 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 186 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 187 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 188 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 189 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 190 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 191 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 192 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 193 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 194 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 195 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 196 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 197 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 198 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 199 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó
- 200 Rational eGmbH az élelmiszeripari gépekkel kapcsolatban (EU) vonatkozó

### Machinery Directive MD 2006/42/EC

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



### Electro Magnetic Compatibility (EMV) 2014/53/EU

- DIN EN 55014-1 (VDE 0875-14-1): 2012-05, EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- DIN EN 55014-2 (VDE 0875-14-2): 2009-04, EN 55014-2: 11: 2009
- DIN EN 55014-3 (VDE 0875-14-3): 2013-04,
- DIN EN 55014-3 (VDE 0875-14-3): 2009-04, EN 55014-3: 1987 + A1: 2007 + A2: 2008
- Anforderungen der Kategorie III / Requirements of category IV



### Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU

EN 1217: 2011-08 Protection against pollution of potable water in water installations and general requirements of devices to prevent pollution by backflow – certified by RWVA.

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

Landsberg, 01.03.2017  
  
 Michael Haas  
 Managing Director

U.V. Roland Hegmann  
 Head of Approval / Compliance

# Déclaration de conformité CE relative

Rational AG  
 Iglinger Straße 62  
 D-86899 Landsberg  
 Germany  
[www.rational-ag.com](http://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)

- BG: Bepas/Pasaport, kompozitna, za vse države članice in za vsake države članice na vsake države članice na EC
- CE: Firma Rational, proizvajalec, izjavlja (po n. vseh) o skladnosti izdelanih enot/znači EU
- D: Konformitätserklärung Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
- DE: Rational erklärt an diese Produkte mit folgenden EU-Richtlinien:
  - B: Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
  - EE: Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
  - F: Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
  - FR: Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
  - GB: Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
  - GR: Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
  - H: Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
  - HR: Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
  - I: Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
  - LT: Rational erklärt, dass diese Produkte mit den folgenden EU-Richtlinien übereinstimmen:
  - L7: Firma Rational, proizvajalec, izjavlja (po n. vseh) o skladnosti izdelanih enot/znači EU
  - NL: Rational verklaart, dat deze producten in overeenstemming zijn met de volgende richtlijnen:
  - P: A Rational declares that these products are in conformity with the following directives EU.
  - PL: Firma Rational oświadcza, że te produkty są zgodne z następującymi wytycznymi UE.
  - RO: Declarația Rational declară că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene:
  - RU: Фирма Rational заявляет, что данные продукты соответствуют следующим директивам ЕС.
  - S: Rational förklarar att dessa produkter är i överensstämmelse med följande EU-riktlinjer.
  - SK: Rational vyhlasuje, že tieto výrobky sú v súlade s nasledujúcimi smernicami EÚ.
  - SI: Firma Rational izjavlja, da so ti izdelki skladni s naslednjimi smernicami EÚ.
  - TR: Rational bu ürünleri Avrupa Birliği'ne aşağıdaki Direktiflerle uyumlu olduğunu beyler:

Directive on Appliances Burning Gaseous Fuels 2009/142/EC  
 - EN 209-1:2014; EN 203-2-2:2008, EN 203-2:2009

Machinery Directive MD 2006/42/EC  
 - EN60335-1:2012  
 - EN60335-2-43:2003 + A1:2008 + A11:2012  
 - EN60335-2-132:2008 + A1:2010  
 - EN60335-2:2008

Including Electro Magnetic Compatibility EMC 2014/53/EU  
 - EN 55014-1:2008 + A1:2009 + A2:2011, EN 55014-2:1997+A1:2002 + C1:1998,  
 - EN 61000-3-2:2014, IEC61000-3-2:2013.

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

Restriction of Hazardous Substances RoHS 2011/65/EU  
 Gastec: GA High Efficiency Label (GA KE 174) and Gastec: GA Low NOx Label (GA 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

Ulf Marco Müller  
 Produktionsleitung Taubelhuber Wärme





# Déclaration de conformité CE relative

Rational AG  
Igltinger 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

- 80) Depuis l'entrée en vigueur, ce fabricant s'inscrit au registre européen EC.  
82) Firma Rational profésija, le výrobky jsou v souladu s následujícími směrnici EU.  
D) Konformitserklæring, Rational erklærer, disse disse Produkt er i henhold til den følgende EU-Richtlinien Überwachungen.  
DE, H) Rational erklærer at disse produkter er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver:  
E) Rational déclare que ces produits sont conformes aux les réglementations européennes.  
EE) Rational kirjutab, et need tootet vastab järgmistele (EÜ) 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 seuraavat EU-direktiivien vaatimukset.  
GB) Rational declares that these products are in conformity with the following EU directives.  
GR) Rational δηλώνει ότι τα προϊόντα αυτά συμμορφώνονται προς τις οδηγίες της Ε.Ε.  
HU) A Rational kijelentse, hogy ezek termékei megfelelnek az Európai Unió irányított irányelveinek.  
HR) Rational izjavlja da su svi proizvodi u skladu s odredbama regulacija EU.  
I) Rational dichiara che questi prodotti sono conformi alle seguenti Direttive della Comunità Europea.  
LT) Rational patvirtina, kad šie produktai atitinka šeimiai išvardintas ES normas.  
LV) Firma Rational paziņo, ka ražotājums atbilst šākošajām ES normām.  
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 wyrobki są zgodne z następującymi dyrektywami UE.  
RO) Societatea Rational declara că aceste produse sunt în conformitate cu următoarele directive ale Uniunii Europene.  
RU) Depuis l'entrée en vigueur, ce fabricant s'inscrit au registre européen EC.  
S) Rational kirjutab, et need tootet vastab järgmistele (EÜ) normidele.  
SKB) Rational izjavlja da su svi proizvodi u skladu s odredbama smernic EU.  
SI) Rational izjavlja, da so ti izdelki v skladu s naslednjimi smernicami EU.  
SK) Firma Rational profésija, le výrobky sú v súlade s nasledujúcimi smernicami EU.  
TR) Rational beyan eder ki bu ürünler Avrupa Birliği'nin uyguladığı Direktiflerin uygulanıyor olabilir.

## 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 51000-3-11 (VDE 0826 Teil 11) 2001-04; EN 51000-3-11: 2000
- DIN EN 51000-3-12 (VDE 0826-12) 2011-09;
- 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**

Tel. +7 495 640 63 38  
info@rational-online.ru  
rational-online.ru

### **RATIONAL International AG**

**Istanbul Irtibat 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