



Anwendungshandbuch.

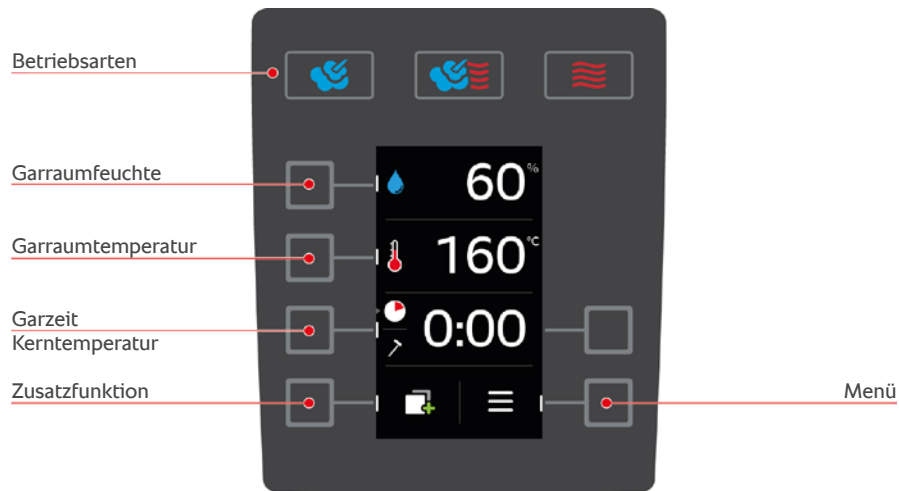
iCombi® Classic.

Inhaltsverzeichnis.

04	Betriebsarten
12	Garparameter
14	Zusatzfunktionen
17	Programmiermodus
18	Reinigung
19	Benutzungs- und Reinigungsanleitung für beschichtetes Zubehör
20	Backen
26	Eier
28	Fisch
30	Gemüse und Beilagen
34	Kartoffeln und Beilagen
38	Tiefkühl-Convenience
40	Rind- und Kalbfleisch
42	Schweine- und Lammfleisch
46	Wild und Geflügel
50	Würste, Terrinen und Aufläufe

Betriebsarten.

Betriebsarten aufrufen



Die folgenden Betriebsarten stehen Ihnen zur Verfügung:

- › Dampf
- › Kombination aus Dampf und Heißluft
- › Heißluft

Die folgenden Garparameter stehen Ihnen zur Verfügung:

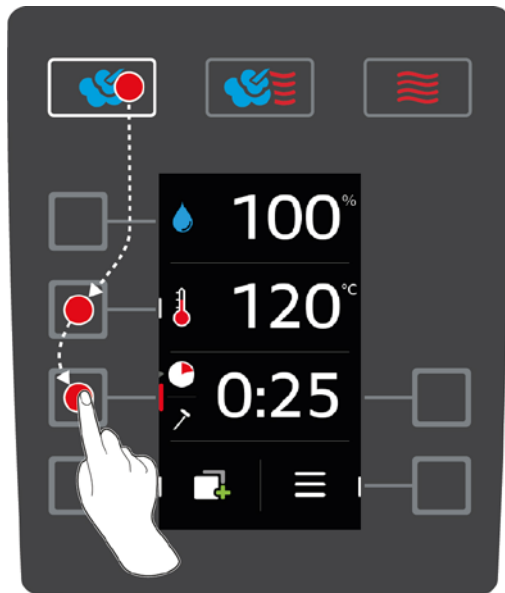
- › Garraumfeuchte
- › Garraumtemperatur
- › Garzeit
- › Kerntemperatur




Die folgenden Zusatzfunktionen stehen Ihnen zur Verfügung:


- › Aufheizen
- › Cool-Down-Funktion
- › Luftgeschwindigkeit
- › Delta-T-Garen

Betriebsarten.

Gargut in Dampf garen

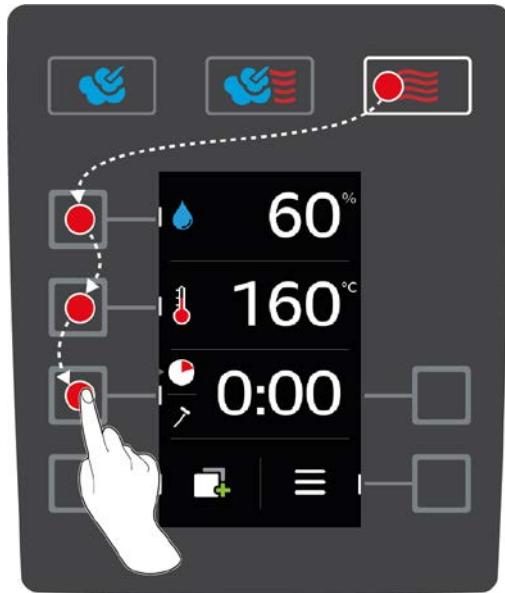





1.  Drücken Sie die Taste.
› Das Gerät heizt vor.
2.  Drücken Sie die Taste.
3. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garraumtemperatur ein.
4.  Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
› Die Auswahl der Garparameter springt automatisch zur **Garzeit**.
5. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.



6. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
7.  Um Gargut mit Hilfe der Kerntemperatur zu garen, drücken Sie die Taste einmal.
8. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
9. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
› Wenn die eingestellte Garraumtemperatur erreicht wurde, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu beladen. Wenn Sie das Gerät nicht beladen, wird das Aufheizen nach 10 Minuten abgebrochen.
10. Beladen Sie das Gerät.
› Das Gargut wird gegart. Wenn die Garzeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht wurde, ertönt ein Signalton der Sie auffordert zu prüfen, ob das Gargut das Wunschergebnis erreicht hat.

Betriebsarten.

Gargut in Heißluft garen



1.  Drücken Sie die Taste.
› Das Gerät heizt vor.
2.  Drücken Sie die Taste.
3. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garraumfeuchte ein.
4.  Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
› Die Auswahl der Garparameter springt automatisch zur **Garraumtemperatur**.

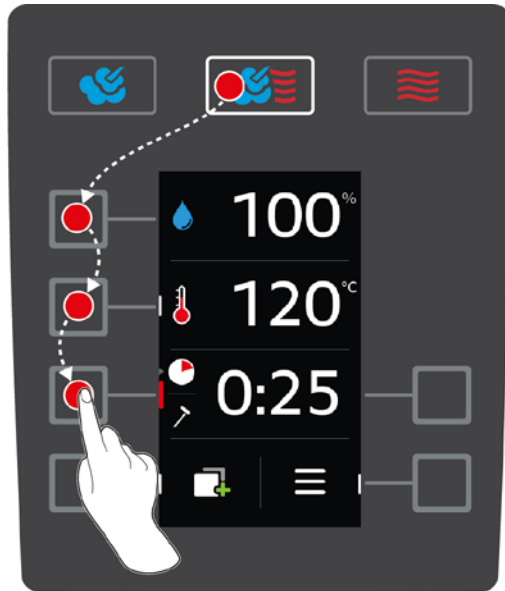
5.  Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
› Die Auswahl der Garparameter springt automatisch zur **Garzeit**.
6. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
7. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
8.  Um Gargut mit Hilfe der Kerntemperatur zu garen, drücken Sie die Taste einmal.
9. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
10. Drücken Sie das zentrale Einstellrad, um Ihre Einstellung zu bestätigen.
› Wenn die eingestellte Garraumtemperatur erreicht wurde, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu beladen. Wenn Sie das Gerät nicht beladen, wird das Aufheizen nach 10 Minuten abgebrochen.
11. Beladen Sie das Gerät.
› Das Gargut wird gegart. Wenn die Garzeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht wurde, ertönt ein Signalton der Sie auffordert zu prüfen, ob das Gargut das Wunschergebnis erreicht hat.




Information:



In der Betriebsart Heißluft wird die von Ihnen eingestellte Feuchtigkeit im Garraum nicht überschritten. Ist die Feuchtigkeit im Garraum höher als eingestellt, entfeuchtet das Gerät. Ist die Feuchtigkeit im Garraum niedriger als eingestellt, wird diese nicht vom Gerät angepasst.

Betriebsarten.

Gargut in Kombination aus Dampf und Heißluft garen



1.  Drücken Sie die Taste.
› Das Gerät heizt vor.
2.  Drücken Sie die Taste.
3. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garraumfeuchte ein.
4.  Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
› Die Auswahl der Garparameter springt automatisch zur **Garraumtemperatur**.
5. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garraumtemperatur ein.

6.  Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
› Die Auswahl der Garparameter springt automatisch zur **Garzeit**.
7. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
8. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
9.  Um Gargut mit Hilfe der Kerntemperatur zu garen, drücken Sie die Taste einmal.
10. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
11. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
› Wenn die eingestellte Garraumtemperatur erreicht wurde, werden Sie aufgefordert, das Gerät zu beladen. Wenn Sie das Gerät nicht beladen, wird das Aufheizen nach 10 Minuten abgebrochen.
12. Beladen Sie das Gerät.
› Das Gargut wird gegart. Wenn die Garzeit abgelaufen ist oder die Kerntemperatur erreicht wurde, ertönt ein Signalton der Sie auffordert zu prüfen, ob das Gargut das Wunschergebnis erreicht hat.

Information:


In der Betriebsart Kombination wird die von Ihnen eingestellte Feuchtigkeit im Garraum immer genau eingehalten. Das bedeutet, dass bei zu wenig Feuchte Dampf zugegeben wird und bei zu viel Feuchte aktiv entfeuchtet wird.

Garparameter.



Garraumfeuchte


Mit diesem Garparameter stellen Sie die Feuchtigkeit im Garraum ein. So stellen Sie die Garraumfeuchte ein:

1.  Drücken Sie die Taste.
2. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garraumfeuchte ein.
3. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Die Auswahl der Garparameter springt automatisch zum Garparameter Garraumtemperatur.




Garraumtemperatur

Mit diesem Garparameter stellen Sie die Temperatur im Garraum ein. So stellen Sie die Garraumtemperatur ein:

1.  Drücken Sie die Taste.
2. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garraumtemperatur ein.
3. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.

So können Sie die aktuelle Garraumfeuchte und Garraumtemperatur aufrufen:



1.  Drücken und halten Sie die Taste.
 - > Nach kurzer Zeit wird die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt.
2. Um wieder zu den eingestellten Parameterwerten zurückzukehren, lassen Sie die Taste los.



Garzeit

Mit diesem Garparameter stellen Sie die Zeit ein, in der das Gargut das gewünschte Garergebnis erreichen soll. Alternativ können Sie Ihr Gerät ununterbrochen mit den von Ihnen vorgenommenen Einstellungen laufen lassen. Schalten Sie dafür den Dauerbetrieb ein.

So stellen Sie die Garzeit ein:

1.  Drücken Sie die Taste.
2.  Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.
 - > Wenn Sie die Garzeit auf 10:00 stellen, erscheint das Symbol.
Der Dauerbetrieb ist eingeschaltet.
3. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.


Wenn Sie die Garzeit eingestellt haben, steht Ihnen der Garparameter **Kerntemperatur** nicht zur Verfügung.



Kerntemperatur

Mit diesem Garparameter stellen Sie ein, wie hoch die Kerntemperatur oder der Gargrad des Garguts sein soll.

So stellen Sie die Kerntemperatur ein:




1.  Drücken Sie die Taste zweimal.
2. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
3. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.

Zusatzfunktionen.

Aufheizen




Mit dieser Zusatzfunktion wird der Garraum vorgeheizt, sodass ein Wärmepuffer erzeugt wird.

So stellen Sie die Temperatur ein, auf die das Gerät aufheizen soll.

-  Drücken Sie die Taste.
-  Drücken Sie die Taste.
- Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
-  Um zu den Garparametern zurückzukehren, drücken Sie die Taste.

Cool-Down-Funktion

Wenn Sie Gargut mit hohen Temperaturen zubereitet haben und im Anschluss eine niedrigere Garraumtemperatur benötigen, können Sie den Garraum mit Hilfe der Cool-Down-Funktion abkühlen.

-  Das Luftleitblech ist korrekt verriegelt.
-  Drücken Sie die Taste.
- WARNUNG! Verbrühungsgefahr! Wenn Sie die Garraumtür öffnen, tritt heißer Dampf schwallartig aus dem Garraum aus.**
Öffnen Sie die Garraumtür.
 - › **WARNUNG! Verletzungsgefahr! Wenn Sie die Garraumtür öffnen, wird das Lüfterrad nicht abgebremst. Greifen Sie nicht in das rotierende Lüfterrad. Die Geschwindigkeit des Lüfterrads wird erhöht. Die Garraumtemperatur sinkt.**
-  Um zu den Garparametern zurückzukehren, drücken Sie die Taste.



Luftgeschwindigkeit

Mit dieser Zusatzfunktion stellen Sie die Geschwindigkeit des Lüfterrads ein. Je höher die gewählte Stufe, desto höher die Luftgeschwindigkeit. Wählen Sie bei kleinem, sensiblen Gargut eine niedrige Stufe.

So stellen Sie die Luftgeschwindigkeit ein:

Stufe	Luftgeschwindigkeit
	Lüfterrad taktet mit 1/4 der Luftgeschwindigkeit
	1/4 Luftgeschwindigkeit
	1/2 Luftgeschwindigkeit
	Volle Luftgeschwindigkeit
	Turbo

So stellen Sie die Luftgeschwindigkeit ein:

-  Drücken Sie die Taste.
-  Drücken Sie die Taste.
- Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Luftgeschwindigkeit ein.
- Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.

Zusatzfunktionen.






Delta-T-Garen

Mit dieser Zusatzfunktion wird Gargut mit einer konstanten Differenz zwischen Garraumtemperatur und Kerntemperatur gegart. Durch den langsamen Anstieg der Garraumtemperatur mit konstanter Differenz zur Kerntemperatur wird das Gargut langsam und besonders schonend gegart. Garverluste werden minimiert.

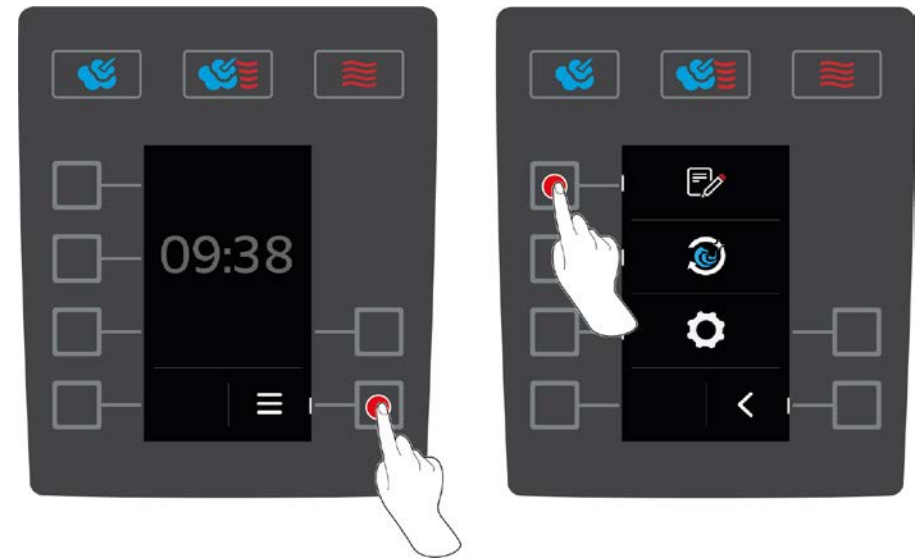
Sie können eine Differenz zwischen 20 °C und 60 °C wählen. Danach müssen Sie die gewünschte Kerntemperatur einstellen.



Je geringer die Differenz zwischen Garraumtemperatur und Kerntemperatur, desto langsamer und schonender wird das Gargut gegart. Je höher die Differenz zwischen Garraumtemperatur und Kerntemperatur, desto schneller wird das Gargut gegart.

So stellen Sie das Delta-T-Garen ein:

1.  Drücken Sie die Taste.
2.  Drücken Sie die Taste.
 - > Sie springen automatisch zu den Garparametern zurück. Der Garparameter Garzeit wird durch die Funktion Delta-T-Garen ersetzt.
3.  Drücken Sie die Taste.
4. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Temperaturdifferenz ein.
5. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Die Auswahl springt automatisch zum Garparameter **Kerntemperatur**.
6. Drehen Sie das zentrale Einstellrad und stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein.
7. Drücken Sie das zentrale Einstellrad um Ihre Einstellung zu bestätigen.
 - > Die Garparameter werden Ihren Einstellungen entsprechend angezeigt.

Programmiermodus.



1.  Drücken Sie auf dem Startbildschirm die Taste.
2.  Drücken Sie die Taste.
 - > Die Programmliste des Programmiermodus wird angezeigt.





Weiterführende Informationen liefert Ihnen die Betriebsanleitung.

Reinigung.

Ihr iCombi Classic ist mit einem automatischen Reinigungssystem ausgestattet. Sie wählen das Reinigungsprogramm, legen die angezeigte Anzahl an Active-Green-Tabs und Care-Tabs ein und das Gerät reinigt sich selbst. Gleichzeitig hält das integrierte Care-System den Dampfgenerator kalkfrei. So haben Sie immer ein hygienisch sauberes und bestens gepflegtes Gerät.

Reinigung starten

Die Einhängestelle sind korrekt im Garraum platziert.

-  Drücken Sie auf dem Startbildschirm die Taste.
-  Drücken Sie die Taste:
› Wenn die Garraumtemperatur über 50 °C liegt, wird die Meldung angezeigt: **Garraum zu heiß**
- Starten Sie die Cool-Down-Funktion, um die Garraumtemperatur zu senken. Weitere Informationen finden Sie in der Betriebsanleitung.
-  Drücken Sie die Taste.
- Drehen Sie das zentrale Einstellrad und wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm.
- Öffnen Sie die Garraumtür.
- Entfernen Sie alle Behälter und Bleche aus dem Garraum.
- WARNUNG! Verätzungsgefahr! Tragen Sie Mundschutz und Chemikalien-Schutzhandschuhe, um sich zuverlässig für den Umgang mit Active Green Reiniger-Tabs und Care-Tabs zu schützen.** Packen Sie die angezeigte Anzahl Active Green Reiniger-Tabs aus und legen Sie diese in das Ablaufsieb des Garraums.
- Packen Sie die angezeigte Anzahl Care-Tabs-Packungen aus und legen Sie diese in die Care-Schublade.
- Schließen Sie die Garraumtür.
-  Um die Aktion zu bestätigen, drücken Sie die Taste.
› Die automatische Reinigung startet.
› Wenn die automatische Reinigung abgeschlossen ist, erklingt ein Signalton.

Weiterführende Informationen liefert Ihnen die Betriebsanleitung.

Benutzungs- und Reinigungsanleitung für beschichtetes Zubehör.

- Erster Gebrauch:
 - Vor der ersten Benutzung das Zubehör mit etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm oder einer weichen Bürste reinigen.
- Tägliche Benutzung:
 - Die Produkte nur mit einer dafür geeigneten, hitzefesten Plastik- oder Teflonsachtel vom Zubehör heben.
- Tägliche Reinigung:
 - Das Zubehör muss auf Zimmertemperatur abgekühlt sein bevor es gereinigt werden darf (nicht in Wasser abkühlen!).
 - Bei starker Verschmutzung das Zubehör 15 Min. einweichen.
 - Im Wasserbad mit Spülmittel und mit weichem Schwamm oder Plastikbürste reinigen, danach mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Achtung:

- › Es dürfen keine Metallzangen, Metallspatel, etc. in Verbindung mit beschichtetem Zubehör verwendet werden!
- › Sämtliches Zubehör darf nicht im Garraum mit Efficient CareControl gereinigt werden.
- › Es dürfen keine harten Reinigungsgegenstände (Topfreinigerschwamm, Metallschaber, Stahlschwämme, etc.) verwendet werden.
- › Aggressive Reiniger wie z.B. Scheuermilch können die Beschichtung beschädigen und das Zubehör unbrauchbar machen, daher ausschließlich handelsübliches Geschirrspülmittel verwenden.

Backen.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Blechkuchen

Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 20 oder 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

			
250 °C	160 °C	45 min	40 %

Apfelstrudel

Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Brat- und Backblech						






Vorheizen Schritt 1

			
250 °C	170 °C	25 min	20 %

Biskuitboden

Beschickungs- menge	4× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 20 mm						

Vorheizen Schritt 1






				
250 °C	180 °C	12 min	60 %	Stufe 2

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Biskuitböden Ring

Beschickungs- menge	3× 1 St.	3× 2 St.	3× 4 St.	5× 2 St.	5× 4 St.	10× 2 St.	10× 4 St.
Zubehör	Rost						










Vorheizen Schritt 1

				
250 °C	180 °C	40 min	60 %	Stufe 2

Blätterteig, Pasteten, Fleurons

Beschickungs- menge	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Zubehör	Brat- und Backblech						










Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

								
210 °C	160 °C	12 min	90 %	Stufe 2	200 °C	5 min	60 %	Stufe 2

Brandteig (Windbeutel)

Beschickungs- menge	4× 10 St.	6× 15 St.	6× 30 St.	10× 15 St.	10× 30 St.	20× 15 St.	20× 30 St.
Zubehör	Brat- und Backblech						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

								
240 °C	180 °C	5 min	100 %	Stufe 2	160 °C	8 min	100 %	Stufe 2




Backen.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Kompott

Beschickungs- menge	3× 3 kg	3× 5 kg	3× 10 kg	5× 5 kg	5× 10 kg	10× 5 kg	10× 10 kg
Zubehör	Behälter, Edelstahl 65 mm						







Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	90 °C	8 min

Crème Caramel (Gläser)

Beschickungs- menge	6× 8 St.	6× 1 St.	6× 24 St.	10× 12 St.	10× 24 St.	20× 12 St.	20× 24 St.
Zubehör	Behälter, Edelstahl 20 mm						







Vorheizen Schritt 1

					
100 °C	60 %	85 °C	35 min	40 %	Stufe 3

Hefekuchen

Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 20 mm						

Vorheizen Schritt 1







					
180 °C	100 %	160 °C	10 min	80 %	Stufe 3

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Hefezöpfe

Beschickungs- menge	3× 1 St.	3× 2 St.	3× 4 St.	5× 2 St.	5× 4 St.	10× 2 St.	10× 4 St.
Zubehör	Behälter, granitemailliert 20 mm						

Vorheizen Schritt 1

					
180 °C	100 %	160 °C	35 min	60 %	Stufe 3

Käsekuchen (Mürbeteigboden)

Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm						


Vorheizen Schritt 1

				
160 °C	130 °C	60 min	40 %	Stufe 3



NY-Cheesecake

Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

						
152 °C	100 %	150 °C	25 min	70 %	Stufe 3	110 °C

Schritt 3

			
105 °C	25 min	60 %	Stufe 2






Backen.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Mürbeteigboden

Beschickungs- menge	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm						





Vorheizen Schritt 1

				
200 °C	170 °C	25 min	60 %	Stufe 3

Marmorkuchen

Beschickungs- menge	3× 1 St.	3× 2 St.	3× 4 St.	5× 2 St.	5× 4 St.	10× 2 St.	10× 4 St.
Zubehör	Rost						

Vorheizen Schritt 1

				
180 °C	160 °C	45 min	60 %	Stufe 2

Mürbeteig und Spritzgebäck

Beschickungs- menge	3× 16 St.	6× 24 St.	6× 48 St.	10× 24 St.	10× 48 St.	20× 24 St.	20× 48 St.
Zubehör	Brat- und Backblech						

Vorheizen Schritt 1


			
180 °C	160 °C	12 min	100 %

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Streuselkuchen

Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm						











Vorheizen Schritt 1

				
180 °C	160 °C	30 min	80 %	Stufe 3

Brötchen

Beschickungs- menge	6× 8 St.	6× 12 St.	6× 24 St.	10× 12 St.	10× 24 St.	20× 12 St.	20× 24 St.
Zubehör	Brat- und Backblech						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

									
180 °C	100 %	170 °C	4 min	80 %	Stufe 4	160 °C	12 min	30 %	Stufe 4

Eier.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Eier (hart gekocht)

Beschickungs- menge	6× 30 St.	6× 45 St.	6× 90 St.	10× 45 St.	10× 90 St.	20× 45 St.	20× 90 St.
Zubehör	Behälter, gelocht 65 mm						




Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	12 min

Eier in der Kokotte (pochiertes Ei)

Beschickungs- menge	6× 8 St.	3× 12 St.	3× 24 St.	5× 12 St.	5× 24 St.	10× 12 St.	10× 24 St.
Zubehör	Rost						




Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	90 °C	10 min

Royal Eierstich

Beschickungs- menge	4× 1,2 	6× 2 	6× 4 	10× 2 	10× 4 	20× 2 	20× 4
Zubehör	Behälter, Edelstahl 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	85 °C	45 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Rührei

Beschickungs- menge	3× 2 	3× 3 	3× 6 	5× 3 	5× 6 	10× 3 	10× 6
Zubehör	Behälter, Edelstahl 65 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	90 °C	20 min

Fisch.




Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Lachs (ganze Stücke)

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Rost und Behälter, Edelstahl 20 mm						




Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	75 °C	60 °C

Lachsforellenfilet, Steinbuttfilet, Heilbutt, Seezungenröllchen

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, Edelstahl 20 mm						








Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	75 °C	6 min

Lachssteak (gegrillt)

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Brat- und Backblech						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

						
180 °C	160 °C	50 °C	40 %	200 °C	57 °C	40 %

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Forelle blau

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, Edelstahl 40 mm						


Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	12 min

Muscheln

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, Edelstahl 40 mm						



Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	78 °C	10 min

Riesengarnelen

Beschickungs- menge	4× 0,6 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Zubehör	Brat- und Backblech						









Vorheizen Schritt 1

				
300 °C	260 °C	3 min	20 %	Stufe 5

Backfisch

Beschickungs- menge	5× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40mm						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

							
230 °C	0 %	230 °C	4 min	50 %	230 °C	3 min	0 %

Gemüse und Beilagen.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Brokkoli, Bohnen

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	8 min

Rosenkohl, Kohlrabi, Karotten

Beschickungs- menge	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	11 min

Spinat, Wirsing (blanchieren)

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	4 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Blumenkohl

Beschickungs- menge	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	12 min

Junge Erbsen

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 40 mm						


Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	5 min

Spargel

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	90 °C	15 min






Gemüse und Beilagen.

6-2/3 6-1/1 6-2/1 10-1/1 10-2/1 20-1/1 20-2/1

Confierte Tomaten

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter Edelstahl 20 mm						











Vorheizen Schritt 1

				
100 °C	50 %	95 °C	15 min	40 %

Kohlrouladen

Beschickungs- menge	6× 10 St.	6× 15 St.	6× 30 St.	10× 15 St.	10× 30 St.	20× 15 St.	20× 30 St.
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

									
160 °C	100 %	140 °C	40 min	80 %	Stufe 3	160 °C	10 min	20 %	Stufe 5

Pilze gebraten

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen Schritt 1









				
250 °C	200 °C	5 min	20 %	Stufe 5

6-2/3 6-1/1 6-2/1 10-1/1 10-2/1 20-1/1 20-2/1

Ratatouille

Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

					Signalton (Tomaten hinzufügen)			
150 °C	100 %	160 °C	10 min	30 %		120 °C	20 min	90 %

Kartoffeln und Beilagen.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Salzkartoffeln

Beschickungs- menge	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 65 mm						




Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	30 min

Pellkartoffeln

Beschickungs- menge	6× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Zubehör	Behälter, gelocht 65 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	130 °C	40 min

Bratkartoffeln vorgegart

Beschickungs- menge	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Brat- und Backblech						

Vorheizen Schritt 1







				
270 °C	230 °C	15 min	20 %	Stufe 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Kartoffeln in Folie

Beschickungs- menge	3× 18 St.	3× 28 St.	3× 56 St.	5× 28 St.	5× 56 St.	10× 28 St.	10× 56 St.
Zubehör	Behälter, Edelstahl 20 mm oder Rost						

Vorheizen Schritt 1

					
240 °C	100 %	200 °C	40 min	80 %	Stufe 3

Pommes Macaire

Beschickungs- menge	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Zubehör	Brat- und Backblech						


Vorheizen Schritt 1

					
270 °C	40 %	230 °C	15 min	20 %	Stufe 5

Reis

Beschickungs- menge	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Zubehör	Behälter, Edelstahl 65 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	20 min

Kartoffeln und Beilagen.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Wildreis

Beschickungs- menge	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Zubehör	Behälter, Edelstahl 65 mm						




Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	Siedetemperatur	45 min

Milchreis

Beschickungs- menge	4× 2 kg	6× 3 kg	6× 6 kg	10× 3 kg	10× 6 kg	20× 3 kg	20× 6 kg
Zubehör	Behälter, Edelstahl 65 mm						





Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	90 °C	40 min

Pommes TK

Beschickungs- menge	4× 0,75 kg	6× 1 kg	6× 2 kg	10× 1 kg	10× 2 kg	20× 1 kg	20× 2 kg
Zubehör	CombiFry®						

Vorheizen Schritt 1








				
260 °C	200 °C	15 min	100 %	Stufe 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Nudeln in Sauce

Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	6× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

							
140 °C	90 %	250 °C	8 min	90 %	100 °C	4 min	100 %

Tiefkühl-Convenience.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

**Poulardenbrust Florentin mit Blattspinatmischung,
Poulardenbrust Marco Polo mit Broccoli-Füllung,
Hähnchenbrust Caprese mit Auflagen von Tomaten,
Maispoulardenbrust mit Pilz-Sahne-Farce,
Poulardenbrust Marengo gefüllt mit Champignons,
Geflügelroulade**

Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen Schritt 1

						
200 °C	60 %	Stufe 3	170 °C	65 °C	60 %	Stufe 3

Perlhuhnbrust (gefüllt) beispw. mit Spinatfüllung, Pilzfüllung

Beschickungs- menge	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen Schritt 1

						
200 °C	60 %	Stufe 3	160 °C	65 °C	60 %	Stufe 3

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Schweinefilet

Beschickungs- menge	3× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen Schritt 1

						
180 °C	60 %	Stufe 3	130 °C	65 °C	60 %	Stufe 3

Rind- und Kalbfleisch.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Filetsteaks 200g, Kalbsfilet, Kalbskotelett, Rinderlende 180g

Beschickungs- menge	4× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Zubehör	Combi Grill						








Vorheizen Schritt 1 Schritt 2 Schritt 3

							
300 °C	20 %	260 °C	3 min	20 %	85 °C	85 °C	54 °C

Rinderbraten, Schmorbraten, Rinderrouladen 180g

Beschickungs- menge	3× 1 kg	3× 1,5 kg	3× 3 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

							
190 °C	0 %	170 °C	20 min	50 %	110 °C	95 °C	100 %

Schritt 3









		
55 °C	Halten	100 %

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Kalbsschnitzel paniert

Beschickungs- menge	6× 4 St.	6× 6 St.	6× 12 St.	10× 6 St.	10× 12 St.	20× 6 St.	20× 12 St.
Zubehör	Behälter, granitemailliert						






Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

							
230 °C	0 %	230 °C	5 min	50 %	230 °C	3 min	0 %

Kalbsknochen für Sauce

Beschickungs- menge	6× 1,5 kg	6× 4 kg	6× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg	20× 4 kg	20× 8 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert 20 mm						

Vorheizen Schritt 1

				
200 °C	20 %	150 °C	90 min	40 %

Schweine- und Lammfleisch.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------







Lammkarée paniert

Beschickungs- menge	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Zubehör	Rost						





Vorheizen

Schritt 1

Schritt 2

						
300 °C	0 %	260 °C	4 min	20 %	Stufe 5	85 °C

Schritt 3







			
85 °C	54 °C	20 %	Stufe 2

Lammkotelett

Beschickungs- menge	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Zubehör	Rost						

Vorheizen

Schritt 1

					
300 °C	40 %	260 °C	54 °C	20 %	Stufe 5

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Spareribs











Beschickungs- menge	4× 1,2 kg	6× 2 kg	6× 4 kg	10× 2 kg	10× 4 kg	20× 2 kg	20× 4 kg
Zubehör	Spare Rib-Rost						
Info	3 Rippen pro Rost 1. Kochen – 2. Übernacht: im Kühlhaus marinieren – 3. Grillen						

Vorheizen

Schritt 1

Vorheizen

Schritt 2

									
130 °C	100 %	130 °C	60 min	60 %	250 °C	60 %	180 °C	20 min	40 %

Schweinemedallions

Beschickungs- menge	3× 1 kg	5× 1,5 kg	5× 3 kg	8× 1,5 kg	8× 3 kg	16× 1,5 kg	16× 3 kg
Zubehör	Rost						

Vorheizen

Schritt 1

				
300 °C	40 %	250 °C	58 °C	20 %







Schweinekotelett paniert

Beschickungs- menge	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 20 mm						

Vorheizen

Schritt 1

Schritt 2

							
230 °C	70 %	230 °C	58 °C	50 %	230 °C	65 °C	0 %

Schweine- und Lammfleisch.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Frikadellen, Hackbraten

Beschickungs- menge	4× 2/3 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	8× 1/1 GN	8× 2/1 GN	16× 1/1 GN	16× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert						



Vorheizen Schritt 1

				
300 °C	70 %	230 °C	8 min	40 %

Speck

Beschickungs- menge	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen Schritt 1









		
300 °C	250 °C	14 min

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------






Schweinekrustenbraten

Beschickungs- menge	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert						




Vorheizen Andünsten Schritt 1

							
100 °C	100 %	Siedetemperatur	10 min	100 %	140 °C	50 °C	70 %

Schritt 2 Schritt 3

						Signalton	
140 °C	65 °C	70 %	175 °C	72 °C	70 %	Überschüssiges Fett/ Flüssigkeit entfernen	

Schritt 4

		
260 °C	78 °C	50 %

Wild und Geflügel.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Wildente 1.300 g

Beschickungs- menge	1× 6 St.	2× 8 St.	2× 16 St.	5× 8 St.	5× 16 St.	9× 8 St.	9× 16 St.
Zubehör	Enten-Superspike						

Vorheizen Schritt 1

180 °C	60 %	145 °C	45 min	20 %

Truthahn

Beschickungs- menge	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Zubehör	Rost						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

160 °C	60 %	130 °C	100 min	40 %	150 °C	10 min	40 %

Hähnchen 950 g

Beschickungs- menge	1× 4 St.	2× 10 St.	4× 10 St.	3× 10 St.	6× 10 St.	6× 10 St.	12× 10 St.
Zubehör	Hähnchen-Superspike						

Vorheizen Schritt 1

180 °C	170 °C	88 °C	40 %

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Gans

Beschickungs- menge	2× 3,5 kg	3× 6 kg	3× 12 kg	5× 6 kg	5× 12 kg	10× 6 kg	10× 12 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm oder Rost						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

100 °C	100 °C	20 min	130 °C	85 °C	60 %

Schritt 3

Schritt 4

100 °C	45 – 60 min	80 %	240 °C	15 min	40 %

Ente 2.200 g

Beschickungs- menge	2× 1 St.	3× 2 St.	3× 4 St.	5× 2 St.	5× 4 St.	10× 2 St.	10× 4 St.
Zubehör	Enten-Superspike						

Vorheizen Schritt 1 Schritt 2

180 °C	150 °C	50 min	100 %	Stufe 3	180 °C	20 min	40 %

Wild und Geflügel.

6-2/3 6-1/1 6-2/1 10-1/1 10-2/1 20-1/1 20-2/1









Rehkeule

Beschickungs- menge	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen

Schritt 1

Schritt 2

							
190 °C	0 %	170 °C	10 min	100 %	100 °C	45 °C	100 %

Schritt 3

		
73 °C	58 °C	100 %









Reh- / Hirschrücken

Beschickungs- menge	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen

Schritt 1

Schritt 2

							
220 °C	0 %	200 °C	5 min	100 %	110 °C	55 °C	100 %









Backhähnchen - paniert

Beschickungs- menge	2× 3 kg	3× 4 kg	3× 8 kg	5× 4 kg	5× 8 kg	10× 4 kg	10× 8 kg
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen

Schritt 1

Schritt 2

							
245 °C	0 %	225 °C	9 min	50 %	245 °C	4 min	0 %

Würste, Terrinen und Aufläufe.




Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Kapazitätsangaben immer um eine Vollbeschickung handelt. Lebensmittel sind Naturprodukte, die angegebenen Garzeiten, Einstellungen und Temperaturen sind Anhaltspunkte und müssen gegebenenfalls individuell an das Produkt angepasst werden.

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Würste brühen, Würste regenerieren

Beschickungs- menge	6× 2/3 GN	6× 1/1 GN	6× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN	20× 1/1 GN	20× 2/1 GN
Zubehör	Rost oder Behälter, Edelstahl 20 mm						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	75 °C	70 °C

Bratwürste

Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert						






Vorheizen Schritt 1

			
300 °C	180 °C	5 min	20 %

Lasagne, Canneloni, Kartoffelauflauf, Gemüseauflauf, Moussaka

Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert						

Vorheizen Schritt 1

				
260 °C	80 %	180 °C	35 min	60 %

	6-2/3	6-1/1	6-2/1	10-1/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
--	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------

Terrine

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Rost						

Vorheizen Schritt 1

		
Siedetemperatur	78 °C	72 °C

Pastete

Beschickungs- menge	4× 1 kg	6× 1,5 kg	6× 3 kg	10× 1,5 kg	10× 3 kg	20× 1,5 kg	20× 3 kg
Zubehör	Rost						






Vorheizen Schritt 1

				
100 °C	80 °C	70 °C	100 %	Stufe 2

Quiche Lorraine

Beschickungs- menge	3× 2/3 GN	3× 1/1 GN	3× 2/1 GN	5× 1/1 GN	5× 2/1 GN	10× 1/1 GN	10× 2/1 GN
Zubehör	Behälter, granitemailliert 40 mm						

Vorheizen Schritt 1

				
260 °C	80 %	160 °C	25 min	60 %

RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com
rational-online.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 662-832799-0

Fax +43 662-832799-10

info@rational-online.at
rational-online.com

